

みそ蔵で仕込む

# 手づくり味噌教室・味噌仕込み会

国産原料、天日塩を使って健康食品の豆・米・麦味噌を作ります。  
出来上がりは約8kgです。

中定手作り味噌教室が初めての方はこちら

グループ参加(初めて参加+経験者)は、こちらの教室にご参加ください。

## 手づくり味噌教室

日時 2022年2月12日(土)  
3月5日(土)  
3月6日(日)  
13時00分～15時00分  
参加費 桶付 8,100円(シール容器)  
桶なし 6,980円

中定商店の手作り味噌教室経験者様には、中定直売店で使用可能な1,000円(1桶に付)の商品券を当日お渡しいたします。

中定手作り味噌受講経験の方はこちら



はじめに手順をお伝えし、各自のペースで味噌仕込みをしていただきます。

## 味噌仕込み会

日時 2022年2月12日(土)  
3月5日(土)  
3月6日(日)  
9時30分～11時30分  
参加費 桶付 7,100円(シール容器)  
桶なし 5,980円

会場には私どもが待機しておりますのでわからないことがあればお気軽に質問ください。

種類	原料	
豆味噌	豆麹、大豆、塩	材料は大豆のみ。うまみの濃さが特徴。長期熟成、赤褐色
米味噌	米糀、大豆、塩	米と大豆が1:1うま味も香りも豊かな味噌 10月頃より食べれる
麦味噌	大麦麹、大豆、塩	大麦と大豆1.8:1芳醇な香りと甘さをもつ味噌 9月ごろより食べれる。

□に✓をして選択	<input type="checkbox"/> 手づくり味噌教室 13:00～15:00  申込フォーム	<input type="checkbox"/> 味噌仕込み会 9:30～11:30  申込フォーム
	<input type="checkbox"/> 2022年2月12日(土) <input type="checkbox"/> 2022年3月5日(土) <input type="checkbox"/> 2022年3月6日(日)	<input type="checkbox"/> 2022年2月12日(土) <input type="checkbox"/> 2022年3月5日(土) <input type="checkbox"/> 2022年3月6日(日)
参加費	<input type="checkbox"/> 桶付 8,100円 個 <input type="checkbox"/> 桶なし 6,980円 個	<input type="checkbox"/> 桶付 7,100円 個 <input type="checkbox"/> 桶なし 5,980円 個
味噌の種類	<input type="checkbox"/> 豆味噌 個 <input type="checkbox"/> 米味噌 個 <input type="checkbox"/> 麦味噌 個 希望する味噌の□に✓を入れて下さい。 複数個、作られる方は希望個数を記入して下さい。	
氏名		
参加人数	おおよその予定人数を記入してください。 _____ 人で参加	
住所	〒 _____	
電話番号		

宝山味噌・まるごとまり醤油 醸造元  
合名会社 中定商店 TEL0569-72-0030  
愛知県知多郡武豊町小迎51 FAX0569-72-0020



募集は定員に達した時点で締め切りとなります。  
後日詳細の案内状を郵送します。  
参加費入金をもって受付完了と致します。  
ご理解お願い申し上げます。