

手づくり味噌教室・味噌仕込み会

国産原料、(北海道産大豆、愛知県産米、国産大麦)と天日湖塩(オーガニック認証機関BFAが認証の塩)を使って豆みそ・米みそ・麦みそから健康食品の豆・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むけ

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 2023年2月11日(土)

3月4日(土)

3月5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 過去に中定商店の手

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。

中定手作り味噌教室が受講経験ある方むけ

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 2023年2月11日(土)

3月4日(土)

3月5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。わからないことがあればお気軽に質問してください。

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	<input type="checkbox"/> 味噌仕込み会
	13:00~15:00 □2月11日(土) □3月4日(土) □3月5日(日)	9:30~11:30 □2月11日(土) □3月4日(土) □3月5日(日)
参加費	□桶付 8,100円 個 □桶なし 6,980円 個	□桶付 7,100円 個 □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	
氏名	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。	
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	_____	

