

自家製味噌を食卓に！ 手作り味噌ワークショップ ＜玄米味噌＞



栄養たっぷりの玄米麹で、自分だけの手前味噌を作ませんか！深いコクと豊かな風味が特徴の玄米味噌を2倍麹で約2.5kg仕込みます！講師が煮豆まで用意しておりますので、あとは簡単な仕込み作業をするだけです。国産の無農薬大豆や生麹を使用し、失敗しないコツ、ポイントまでお伝えしますので、ご安心ください。出来上がりを省き約2.5kgのお味噌の他に、お土産として、熟成した手作り味噌200gとレシピもプレゼントします♡

日時：1月15日（木）10時～12時

受講料：2,200円 材料費：4,000円

講師：やまもと めぐみ（cocosai 発酵サロン）

持ち物：エフロン、お手拭きタオル、マスク（任意）

味噌約2.5kg持ち帰り用紙袋

定員：6名

締切日：1月8日（木）



受付開始日：12/18（木）13時～

※締切日以降のキャンセルはご遠慮ください

お申込み・お問い合わせ
あいあいパークカルチャー教室
TEL:0797-89-5933