

～塩切大豆で作る～ 簡単！おいしい！ 「田舎みそづくり」

手で仕込む わたしの味噌時間

日時 4月9日(木) 10:00～11:30

定員 16名(申込順)

場所 忠岡町文化会館 3階 料理室

参加費：3,300円(材料費含む)

対象：町内在住・在勤の方、もしくは当館のクラブ生

持ち物：エプロン、食品用手袋、台拭き、手拭きタオル、

持ち帰り容器【できあがり量約4kg】

※みそを入れる容器は、煮沸消毒し、完全に乾燥させたもの

講師：新垣 真智子さん(醗酵食品ソムリエ)

Q：塩切り大豆とは？

A：味噌づくりで時間のかかる“大豆を煮てつぶして分量の塩を混ぜ終わった状態のもの



米麴で作ります。



【申込】3月11日(水)～25日(水)までに参加費を添えて事務室までお申込みください。なお、締め切り後のキャンセル・欠席につきましては、返金いたしかねますのでご了承ください。

受付は申込順ですので定員に達した時点で申込締切となります。

また、応募が6名に達しない場合は中止となる場合がございます。

【問合】 忠岡町文化会館(月・火・祝日休館日) 0725-33-1151