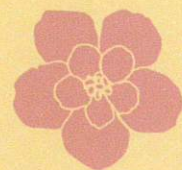


大豆のちから 手作り味噌で健康家族!

## 伝統の発酵食品

# 味噌づくり



お味噌汁・田楽・炒め物・隠し味など、料理に欠かせないお味噌。  
約10ヶ月かけてゆっくり発酵・熟成させることで旨味が増す寒仕込みの味噌。  
体に優しい材料を使い、安心安全な我が家の味噌を手作りしましょう!

説明会：大豆をお渡し、事前準備の説明や仕込み日の持ち物などお話しします。

※説明会会場 岐阜市司町40-5 みんなの森 ぎふメディアコスモス つくるスタジオ

2月3日(金) ①10:00~10:45 ②11:00~11:45  
③12:15~13:00 ④13:15~14:00

味噌仕込み予定日※会場は施設予約システムの関係で1月に決定します。

日時と会場の確定は1/10~12にご連絡致します。

2月17日(金) ①9:45~10:45 ②11:00~12:00 ③13:00~14:00 ④14:15~15:15  
2月18日(土) ①9:45~10:45 ②11:00~12:00 ③13:00~14:00 ④14:15~15:15

【参加費】700円/1人 親子参加の場合900円  
(保険代・備品・消耗品など含む)

【材料費】実費(大豆1.1kg・麴4本・送料)

※材料注文後のキャンセルはお受けできません

※1単位で約3.5kgの味噌が出来上がります

※材料の大豆・麴は時価の為、費用については  
入荷後にお伝えさせていただきます



【仕込み日持ち物】エプロン・三角巾・手拭きタオル・  
漬樽・粗塩1単位約500g・大豆茹で汁

【申込み締切】12月26日(月)※材料発注の都合上年内の締切

【申込み方法】

お名前・生年月日(保険加入の為参加される方全員)・住所  
メールアドレス・当日連絡が取れるTEL・仕込む味噌の種類  
と単位・説明会参加希望時間・仕込み希望日時(第1・2希望)  
をHP味噌作りフォームより申込みください

日本人の伝統的な食文化「和食」は  
ユネスコ無形文化遺産に登録されています

※大豆は国産大豆(遺伝子組み換え無し)  
※麴は昔ながらの手作り麴  
※赤味噌・白味噌・合わせ味噌を選択  
※参加費+大豆代は説明会にていただきます  
※麴代は仕込みの時にいただきます

申込み・問い合わせ先

主催  NPO法人ほっぺの会

〒500-8076 岐阜市司町40番地5

みんなの森 ぎふメディアコスモス 市民活動交流センター内ブース02

TEL: 070-5332-8747 (宇野)

<https://hoppe-no-kai.com/>



↑講座受付は  
こちらから