

味噌作り体験

参加者募集中

農薬・化学肥料を使用せずに栽培したお米で作った米糶や大豆と、自然海塩（海の精）を使用し、手作りで手前味噌を作りましょう！私達が食べているものがどのような環境で育てられ、どのようにして作るのか、お客様とともに「食」に対する関心を深めるための体験です。

■日 程:2月18日(日)※晴雨にかかわらず開催

■時 間:13:00~16:00

■費 用:味噌のキロ数×800円+消費税
(発酵の為、味噌は最低5kgからで、1kg単位)
※お申込みの時に、希望kg数をお伝え下さい。
(費用は当日お支払い下さい)

■場 所:グリーンファーム水口
(現地集合:大田原市荻野目492)

■お申込:グリーンファーム水口さんへ
(携帯:090-2548-7595/FAX:0287-28-1688)

■お申込み締切日→2月16日(金)

※お問合せ等がございましたら、グリーンファーム水口さんへご連絡下さい。

■用意するもの(各自ご持参ください)

- ・三角巾
- ・マスク
- ・ゴム手袋
- ・味噌を入れるタッパー
(出来れば縦長のもの)
又は味噌がめ
- ・エプロン
- ・タオル
- ・長靴
- ・手差し

※濡れたり、汚れたりしても大丈夫な、暖かい服装と靴でお越し下さい。

たいらやさん 331号線

