

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11日(月)※晴雨にかかわらず開催

■時間：13:30～15:30

■費用：9,720円(税込)／10kg(一律)

※10kg仕込む事でよく発酵し、おいしい味噌が出来上がります
※費用は当日お支払い下さい

※体験の後には、お楽しみの「おやつタイム」があります♪

■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…三桝屋(各店サービスカウンター、お電話(9:00～18:00)にて)
又はグリーンファーム水口さんへ
(TEL&FAX:0287-28-1688)

■お申込み締切日→2月9日(土)…キャンセルもこの日迄にお電話下さい

※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
- ・味噌を入れる桶
(※15kg入るくらいの桶)
- ・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。

■三桝屋西那須野店
TEL(0287)36-6033

■三桝屋大田原店
TEL(0287)23-6621

