



手前味噌づくり

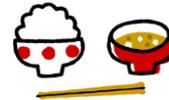


* 毎年恒例うまみたっぷり芳醇な香り **手作り味噌** *

まだまだ作れますよ！

手づくり味噌で みんなで元気にパワーUP！！

だ・れ・で・も みそ作り



4月13日(土) 《13:30~15:00》

4月18日(木) 《14:00~15:30》 (出来上がり次第、退室可)

*この他 日程のご相談お受けします。

【参加費】 4000円(税込)

《材料費出来上がり 1.8キログラム分込》 ※3組~開催

容器代 +300円

(昨年までに ご参加いただいた方は
どうぞお持ち下さい！容器代は不要です。)

~お願い~

世の中価格の高騰により、昨年度より
容器代のご協力をお願いすることとなりました。
いろいろ検討しましたが
子どもたちの作業工程にも味噌の仕上がりにも
もっとも適していると考えております。
ご理解の程、よろしくお願い致します

【持ち物】

☆茹でた大豆 (事前に大豆をお渡しします) ※すでに茹でた豆をご希望の方、+500円

☆きれいなタオル (豆をつぶす時に使用。豆のジップロックが隠れるサイズのもの) **記名を!!**

☆エプロン・**マスク**・三角巾・ハンドタオル・コップ

【日時】この他、**5組以上集まれば 貸切開催**いたしますので ご相談下さいませ~

(貸切可能日 月曜日・木曜日・土曜日午後など)

★子どもみそ・ママ友・パパみそ・小学生クラス・出張までも(*^_^*)

こんぺいと味噌づくり **おいしい味を広めていきたいと思っています！**