

米味噌づくり & 味噌・麴のお話 WORKSHOP



手づくり味噌のおいしさ、小躍りしたくなるような感動をシェアしたい！
2015 年から始めて 10 年、1 度作るとやめられない味噌作り。

1 人でも多くの方にお伝えしたく、ワークショップを開催いたします。

ワークショップでは甘味は強く塩分はおだやかな、贅沢な味わいの味噌を仕込みます。習った後はご自宅でずっと作り続けていただくため、発酵食品についての座学付きです。

日時 11 月 23 日（日）14:00～17:00

会場 Link MURAYAMA（村山市楯岡荒町二丁目 1-1）

内容 米味噌（約 2kg）を作る、味噌と麴についてのお話

料金 6,000 円（ドリンク、座学、味噌を使ったレシピ、後日フォロー付き）

人数 12 名様まで

持ち物 エプロン、三角巾、ふきん、大きめのボウル or 100 均の洗面器

申込方法 電話/メール/インスタ（@muku_candle のページ）にて

♡ 材料は『庄内風土農園』さんの秘伝大豆（農薬・化学肥料不使用）と『村山商店』さんの麴、『温海ごえん』さんの塩（“食塩”ではない）を使用。

申込・問合せ先 090-6624-0894（上級麴士 佐藤恵子）

orionandangelica0315@gmail.com ※お気軽にご連絡ください

