

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 11 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けるように、
発酵食品についての座学付きです。

日時 10 月 25 日（日） 12:30-15:30

会場 LINK MURAYAMA シェアキッチン

内容 米味噌（約 2kg）を仕込む、味噌と麴についての座学、テキスト、
質疑応答ティータイム、アフターフォロー付き

料金 6,000 円

人数 8 ～ 12 名さま

持ち物 マグカップ、エプロン、三角巾、ふきん、大きめのボウル

♡ 材料は『阿部惣右衛門』さんの自然栽培大豆（農薬・化学肥料不使用）
と『温海ごえん』さんの自然塩（”食塩”ではない）を使用します。

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

