



自分で育てる発酵食品。1人で作るには大変ですが、みんなで、わいわい、ガヤガヤ、と簡単で楽しい味噌づくりの会です。食育にもお役立てください！

寒い1月に大豆を茹で、つぶしてこねて、塩と麴で冷暗所に。春頃より一度かき混ぜ、冷蔵庫にしばらく保管。夏～初秋より食べることが出来ます。熟成した味わいの変化を楽しめます！2人家族なら1年は美味しい味噌が食べられる量です。毎年1月の寒い時期に行います。

日程：2019年1月

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9 15:00 19:00	10 15:00 19:00	11 15:00 19:00	12 15:00	13 11:00 15:00
14 11:00 15:00	15	16	17 15:00 19:00	18 15:00 19:00	19 11:00 15:00	20 11:00 15:00
21	22	23 11:00 15:00	24 11:00 15:00	25 15:00 19:00	26 11:00 15:00	27 11:00 15:00
28	29	30	<u>!11月1日(木)11時よりエントリー受付!</u>			

募集人数：各回6名

料金：¥8,300 (持帰りの味噌2*₆)

¥11,000 (持帰りの味噌4*₆) ※さらに2*₆単位で増量可能です。プラス¥2,700

麴を2倍に増量(旨みがまします) 1packプラス¥1,000

内容：味噌にまつわる話や調理方法の説明をいたします。味噌を一緒に作り、そのあと食事します。各自作った味噌はお持ち帰り。

※エプロン、味噌のお持ち帰り用に、丈夫なエコバック等をご持参ください。

----- お問い合わせ・ご予約はお電話にてお願い致します -----

TEL：03-3409-1512 HP：www.2castor.com E_mail：castor@2castor.com

ADDRESS：〒107-0062 東京都港区南青山6-13-5 ポルトポヌール203号室