



冬の手仕事：味噌の会

2020 カストール・ラボで習う ーみんなで作れば旨いのがミソ！ー

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：2021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 15:00 19:00	9 15:00	10 11:00 15:00
11 11:00 15:00	12	13	14 15:00 19:00	15 15:00 19:00	16	17 11:00 15:00
18	19	20	21	22 15:00 19:00	23 11:00 15:00	24 11:00 15:00
25	26	27 15:00 19:00	28	29 15:00 19:00	30 11:00 15:00	31 11:00 15:00

※12月1日より申し込み受付開始！

募集人数：各回6名

料金：¥8,300（持帰りの味噌1パック（2kg））

¥11,000（持帰りの味噌2パック（4kg））

オプション：麴を2倍に増量 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-----

FAX：03-3409-1513 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