

旭高原

味噌仕込み



山里で昔からつくり、伝えられてきた味噌づくり。毎日食べるものだから、一から丸ごとつくりたい。「手前味噌」の言葉のように各家庭で当たり前のように受け継がれてきた味噌を仕込みます。米麴と豆麴をつかったあわせ味噌です。豊田の山里で育った大豆、ミネアサヒでつくった手づくり米麴を使います。

高原の古民家
つつじ屋敷で
味噌をつくります



定員

5組 or 20セット
1組様 4セットまで

申込・問合せ先

旭高原元気村
〒444-2843 豊田市旭八幡町根山68-1
TEL: 0565-168-2755
HP : <http://www.asdhikougen.co.jp>

*12月6日(月)9:00より、電話にて受付開始します。

【日程】

1月21日(金)
13時~15時
12時45分 旭高原元気村きらめき館受付

【料金】

参加料(三歳以上) 310円/人

材料費 1セット 3600円 出来上り味噌五キロ

【持ち物】

5リットル程度の味噌壺または食品保存容器(プラスチック) ひとつ
*容器は、できるだけ口が狭く縦長のほうがいい
*発酵を促すため小分けはしないほうがいい
エプロン、三角巾、タオル

【キャンセルについて】

大豆の仕込みをするため、3日前までにお知らせください。これ以降のキャンセルは材料費の75%をお支払いいただきます。