

17 おうちで育てる仕込み味噌づくり(6kg~)

講師／マザーズキッチン 曾我 邦子さん

自分自身で材料を準備して、
こだわりの味噌を作りたい
無添加のお味噌を
ご自宅で育ててみませんか

- 申込期間／8月1日(金)～
- 開催日／令和8年2月4日(水):Bコース
2月5日(木):Aコース
2月6日(金):Aコース
2月7日(土):Aコース
2月8日(日):A/Bコース

- 開催場所／みのりハウス 加工室
- 定員／6名程度/日
(募集状況により、日程の追加・中止などを行う場合があります)

- 受講料／Aコース:3,300円/セット
Bコース:1,300円/日
- 持ち物／A・Bコース:共通 マスク・エプロン・三角巾・上履き用 長靴・お持ち帰り用容器
Bコース :材料(大豆・塩・米麹)



Aコースの
みそは塩分濃度
約12%です



- Aコース
JAが材料を準備します
大豆 1.4kg (1升)
米麹 1.5kg
塩 660g
1セット
・前日の大豆の浸漬はみのりハウスで行います

- Bコース
受講者様が全ての材料をご準備ください
・前日の大豆の浸漬は各自でお願いいたします

仕込み味噌づくりを申込まれるにあたって

- 本講座で出来上がった味噌は自家用とすること
- お一人様のお申込みは、大豆5升(7kg)まで(味噌で約30kg)とさせていただきます
Aコースの場合は5セットまでになります



お申込みは
こちらから

