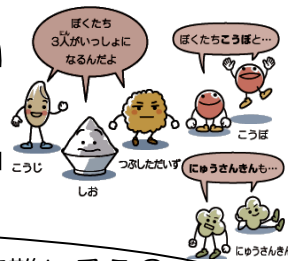
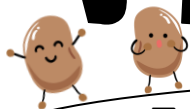


手前味噌作り教室



子どもには安全で手作りのものを食べさせたいけど、味噌作りなんて難しそう？
いえいえ、意外に簡単にできるんですよ～！チャレンジしてみませんか？

一年のうちで寒いこの時期は、麹がゆっくりおいしく育ち、余計な菌の繁殖を自然に防ぐことが出来るので味噌の仕込みには最適です。「手前味噌」という言葉通り、自分で作った味噌は格別で、同じように仕込んででも家庭により味が変わります。今年も昨年同様「三七味噌」さんのワークショップ。

「三七味噌」は福井市つくもにある、麹から手掛けている味噌屋さんです。蒸し大豆を電動ミンサーで潰すことからスタートする初心者用コース。仕込んだ味噌はご自宅で発酵させ、食べごろは秋ごろになります。一度チャレンジしてみませんか？



日時 2月22日(土)10:00～12:00

場所 東藤島公民館

講師 三七味噌

材料費 できあがり1kg桶付き:1,500円

できあがり2kg桶付き:2,500円

できあがり3kg桶付き:3,500円

持ち物 マスク、エプロン、頭に被るもの、手拭きタオル

※定員は15名程度を予定していますので、早めにお申し込みください。

※参加希望の方は、下記の申込書を東藤島公民館までご提出ください。

(直接持参されるか、Fax(54-0039 火～日曜日 9:00～17:00)、メール(hfuji-k@mx1.fctv.ne.jp)で)

※当日は手指の消毒、マスクの着用など、感染症拡大防止対策にご協力をお願いいたします。

※お問い合わせは東藤島公民館(☎54-0039)までお願いいたします。

主催：東藤島公民館 家庭教育支援学級

----- きりとり -----

手前味噌作り教室 参加申込み書 (材料費等はお釣りの無いように当日持参ください)

お名前:		住所:		
電話連絡先:				
材料	単価	必要数	桶不要の場合○	小計
できあがり1kg桶付き	1,500円		不要の場合-100円	円
できあがり2kg桶付き	2,500円		不要の場合-200円	円
できあがり3kg桶付き	3,500円		不要の場合-300円	円
			合計	

※電話連絡先は確実に連絡できるところをご記入ください。

※申込書は2月8日(土)までに東藤島公民館まで提出してください。