

はらっぱ館

味噌 つくり体験



大豆・お米ともに山形県産を使用で安全安心！
身体が喜ぶ「こうじ」たっぷり味噌を作ってみませんか？

- *日時 11月13日(日) 10:00~12:00
- *場所 はらっぱ館ミーティングルーム 2.3
- *講師 新関 さとみ先生
- *内容 甘くて塩気のやさしい味噌約4kg作ります。
大豆を足踏みで潰しますので、靴下着用のうえお越し下さい。
- *定員 親子10組
- *持ち物 エプロン、三角巾、タオル(手拭き用)、筆記用具、
レジャーシート(参加者が座り、桶を置く広さのもの)、
水分持参、靴下・マスク着用でお越しください。
- *講座料 2,800円〔材料費【15割こうじ味噌】2,300円+参加費500円〕
※材料の追加等は、申込時にお問合せ下さい。
- *申込み 11月6日(日)〆切。はらっぱ館へ電話・メールにて
以下をご明記のうえお申込み下さい👉
【保護者氏名(続柄)／お子さんの名前(学校・学年または年齢)／電話番号】



ほんのり甘めで美味しい
【15割こうじ味噌】を作ります。
一般的な味噌より“米こうじ”が
2倍以上入っているのが特徴！



大豆が温かいうちに
足で潰します。身体
全体がポカポカに♡

※新型コロナウイルス感染症の影響により内容を変更、中止にする場合があります。当日、体調のすぐれない方は参加をご遠慮下さい。

蔵王みはらしの丘ミュージアムパーク はらっぱ館

山形県山形市みはらしの丘2丁目32番地

TEL: 023-674-0510 FAX: 023-674-0515

E-mail: /harappakan0718@keh.biglobe.ne.jp

URL: http://zao-miharashi.sakura.ne.jp/



DECADE
OF
ACTION

