

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12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 山二醤油醸造(株) 代表取締役 新関徳次郎 先生

*内 容 甘くて塩気のやさしい味噌を約4kg作ります。
大豆を足踏みで潰しますので、靴下を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)、靴下着用、水分持参
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)

*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〔2,300円/1セット〕可能。申込時にお問合せ下さい。

・桶の再利用〔4kg用/以前さとみ先生講座で使用の桶〕持参可能。当日150円返金。

*申込み 11/5(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】

メールでお申込みの際、先着順に受付完了、キャンセル待ち、受付終了等をご案内させていただきますのでご確認下さい。お待ちしております♪

【その他】 体調不良の方はご遠慮下さい。



【15割こうじ味噌】は、
一般的な味噌より“米こうじ”が
2倍以上入ってます！



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♡

▼メール申込▼



DECADE
OF
ACTION



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3番地

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

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

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

