

味噌

つくり体験

大豆・お米ともに山形県産を使用で安心安全！
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10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 さとみの漬物講座企業組合 新関さとみ先生

*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 小学生と保護者20組 ※大人の方のみも参加可能です。

*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 2,650円〔材料費【15割こうじ味噌】2,400円+参加費250円〕

・材料の追加 可能です。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 11/2(土)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】

会場準備の都合上、付添い保護者、兄弟姉妹の方々もお知らせ下さい。

*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、
身体全体がポカポカに♡
みんなで「美味くな〜れ」と
心を込めながら♪

ゆでたて大豆、
美味しい！



お味噌って、
良い香り〜♪



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