



自分で育てる発酵食品。1人で作るには大変ですが、みんなで、わいわい、ガヤガヤ、と簡単に楽しい味噌づくりの会です。食育にもお役立てください！

寒い1月に大豆を茹で、つぶしてこねて、塩と麴で冷暗所に。春頃より一度かき混ぜ、冷蔵庫にしばらく保管。夏～初秋より食べることが出来ます。熟成した味わいの変化を楽しめます！2人家族なら1年は美味しい味噌が食べられる量です。毎年1月の寒い時期に行います。

日程：2018年1月

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
1	2	3	4	5	6 15:00 19:00	7 11:00 15:00
8 11:00 15:00	9 15:00 19:00	10 15:00 19:00	11 15:00 19:00	12 15:00 19:00	13 15:00	14 11:00 15:00
15	16	17 15:00 19:00	18 15:00 19:00	19 15:00 19:00	20 15:00	21 11:00 15:00
22	23	24 15:00 19:00	25 15:00	26 15:00 19:00	27 11:00	28
29	30	31	<u>！11月1日(水)11時よりエントリー受付！</u>			

募集人数：各回6名

料金：¥8,300 (持帰りの味噌2kg)

¥11,000 (持帰りの味噌4kg) ※2kg単位で増量可能です。プラス¥2,700

麴を2倍に増量(旨みがまします) プラス¥1,000

内容：味噌にまつわる話や調理方法の説明をいたします。全員で食事会。味噌のお土産付き。

※エプロン、味噌のお持ち帰り用に、丈夫なエコバック等をご持参ください。

お問い合わせ・ご予約はお電話にてお願い致します

TEL：03-3409-1512 HP：www.2castor.com E_mail：castor@2castor.com

ADDRESS：〒104-0031 東京都港区南青山6-13-5 ポルトポヌール 203号室