

こだわりの味噌をつくろう!!

日本の大切な発酵食品、味噌を家庭で作ってみよう。

但馬長寿の郷で収穫した青大豆「八鹿浅黄」、八鹿町で生産した無農薬米を使った粃、豊岡市竹野町の自然を生かした海水塩など厳選した素材にこだわり、また、昔ながらの作り方にもこだわった味噌づくりです。

出来あがった味噌は、まろやかな味で、ミネラルも豊富です。手間暇かけてじっくり熟成させた自家製ならではの味わいがあります。

ご家族・ご友人お誘いあわせのうえ、是非お申し込みください。

日時 平成**30**年**2**月**10**日(土)13:00~16:30
※ 受付は12:30~12:50

場所 但馬長寿の郷 介護実習室(研修棟2階)

内容 一人約4kgの味噌を仕込みます。仕込んだ味噌は家庭に持ち帰り、秋まで発酵・熟成させます。当日は、味噌汁の飲み比べをします。また、昨年に仕込んだ味噌(約500g)のおみやげもあります。



講師 豊芽工房(養父市八鹿町)スタッフ

定員 12人(先着順)

受講料 5,000円(材料費、容器代を含む)

準備物 エプロン、手ふきタオル、三角巾、マスク、筆記用具



申込方法 2月5日(月)までに電話またはFAXで下記へお申し込みください。ただし、定員に達し次第、締め切ります。



【お問い合わせ・お申し込み】

〒667-0044 養父市八鹿町国木594-10 但馬長寿の郷 企画管理課

TEL:079-662-8456 FAX:079-662-9959

◆主催 但馬長寿の郷づくり協議会

◆共催 兵庫県但馬県民局但馬長寿の郷