

第10回 手前味噌の会

～手前味噌で安心・安全な食事を語ろう！～

寒い日が続いていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、早いもので手前味噌の会も10回目を迎えます。今年も県産の材料を使い、安心して食せる味噌作りに励みたいと思います。

今回も、藤田味噌糀店の指導のもと、自分だけの味噌作りに挑戦します。作業後は、いつものように講師を囲んで「味噌談義」に花を咲かせる予定です。

初めての方、お子様連れも大歓迎です。お気軽にご参加下さい。

記

と き：平成26年3月8日（土曜日） 14：00～15：30

ところ：健康プラザしうんじ（新発田市真野原外地内）

講 師：藤田味噌糀店主

定 員：先着40名（一人2樽まで）

参加費：一樽につき3,800円

ただし、加治川ネット21の会員は3,200円とお得です。

一樽で約8kg
の味噌ができます

申し込みの締め切り：2月21日（金曜日）

【各自持ってくるもの】

好みの塩1kg、雑菌をおさえるための内蓋代わりに使用する精製塩1kg、

漬物用たる10リットル用（蓋付のもの）、エプロン、タオル（手洗い用）

※ たるは希望により斡旋します。
申し込み時にその旨連絡の事。
当日会場にて引渡します。（400円/樽 予定）

申し込み・問い合わせ：加治川ネット21
kjin21@ml.shibata.ne.jp
（遠藤携帯：080-6733-0621）



“味噌だね”を混ぜるだけなので作業は簡単、ご家族での参加も大歓迎です。

主催：NPO法人 加治川ネット21