

第11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、皆様には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11回目を迎えました。

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。藤田味噌糀店様の指導のもとで、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：3月14日（土曜日） 13：00～15：00

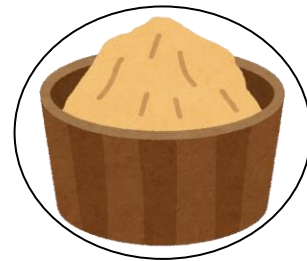
と ころ：健康プラザしんうじ（ネットの旗が目印）

新発田市真野原外3331-5

（紫雲寺小中学校の右隣接の奥の施設）

施設TEL 0254-41-4602

一樽で約8kg
の味噌ができます



主 催：特定非営利活動法人 加治川ネット21

講 師：藤田味噌糀店主

定 員：先着50名（一人2樽まで）

参加費：一樽につき 4,000円（一般参加）

ただし、加治川ネット21の会員は3,500円とお得です。

申し込みの締め切り：3月7日（土曜日）

【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、ゴム手、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。料金は500円の予定です。

申し込み・問い合わせ：遠藤木綿子（携帯：080-6733-0621）

会場にゆとりがありますので、ふるってご参加ください。