

有機栽培大豆と麴 自然の食材による食セミナーのご案内

オーガニック お味噌づくり 教室

長野県産の特別栽培大豆、埼玉県産の自然農法米麴、天然の塩だけを使って仕込みます。市販のお味噌とは全然違う、こだわり食材の無添加お味噌です。だから美味しさも格別！仕込んだらじっくり醸して平成26年の晩秋頃に、美味しいお味噌が出来上がります♪お子様と一緒にご参加もOKです♪



と き： **H26年2月8日(土) 午後1時～4時半**

ところ： **千種生涯学習センター 料理室** 名古屋市千種区振南町3-34

講 師： **高久晃次** (豊橋市公認食育アドバイザー、MOA自然農法普及員)

参加費： **¥800** ※小学生以下は無料 (託児はありません、予めご了承ください)

材料費： 下記①～⑥から、作りたいお味噌を選んでください。
種類によって材料費が異なります。

約9Kg 超のお味噌ができます

① **米麴味噌セット** : ¥7,312

煮大豆6Kg 米麴味噌用麴1.8Kg 塩(沖の塩)1.2Kg

② **ミックス味噌セット**: ¥7,099

煮大豆6Kg ミックス味噌用麴1.8Kg 塩(沖の塩)1.2Kg

③ **赤味噌セット** : ¥7,099

煮大豆6Kg 赤味噌用麴1.8Kg 塩(沖の塩)1.2Kg

約4.5Kg 超のお味噌ができます

④ **ハーフ・米麴味噌セット** : ¥4,253

煮大豆3Kg 米麴味噌用麴900g 塩(沖の塩)600g

⑤ **ハーフ・ミックス味噌セット**: ¥3,983

煮大豆3Kg ミックス味噌用麴900g 塩(沖の塩)600g

⑥ **ハーフ・赤味噌セット** : ¥3,983

煮大豆3Kg 赤味噌用麴900g 塩(沖の塩)600g

※上記①～⑥は全て煮大豆を使います。生の大豆を煮るところからスタートしたい方は、上記価格の約3割引の材料費になります。ただし、事前に自宅で柔らかく煮てきていただく必要があります。ご希望の方はお申し込み時にご相談ください。

持 ち 物：味噌仕込み用容器、エプロン、三角巾、タオル、筆記用具

締 切：12月31日(火) 先着10名様

申込方法：作りたいお味噌の種類の番号(①～⑥)、氏名、住所、電話・FAX番号、メールアドレス(携帯可)を明記して、下記申込先までFAXかメールでお申し込みください。電話のみの方は、欄外下の事務局までお問い合わせください。

申 込 先： **市民活動 無添加な生活プロジェクト 事務局**

FAX:052-764-4501

Eメール: live-3rd@drive.ocn.ne.jp

お支払いについて：麴はお申し込みいただいた分を特別注文するため、材料費は前払いをお願い致します。
お申し込み後に、振込先口座をお知らせいたします。

◆キャンセル料について：H26年1月6日(月)までキャンセル料は無料。材料費はご返金いたします。

以後のキャンセルはご返金できませんので、材料をご自宅へ宅急便にてお届けします。
その際の送料は着払い(お客様ご負担)となります。予めご了承ください。



主催：  市民活動 無添加な生活プロジェクト 事務局 TEL:052-761-4316

URL: <https://www.facebook.com/mutenkaseikatu>

名古屋市の食育に協力しています

<http://www.kenko-shokuiku.city.nagoya.jp/wa/ouen/pdf/mutenka.pdf>

