

材料は、国産の自然農法大豆と麴、平釜で煮詰めた天然塩だけ。

オーガニック お味噌づくり 教室

市販のお味噌とは全然違う、こだわり材料の無添加お味噌を手づくりします。だから、美味しさは格別！仕込んだらじっくり醸して、H28年晩秋頃に美味しいお味噌が出来上がります♪ひとりでやると結構大変なお味噌づくりだけど、みんなと一緒になら安心、楽しくできます。お子様と一緒に参加もOKです♪



と き： **H28年2月14日(日) 午後1時～4時**

と ころ： **千種生涯学習センター 料理室** 名古屋市千種区振甫町3-34

講 師： **高久晃次** (食育指導士)

参加費： **¥1,000** ※中学生以下は無料 (託児はありません、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。税込

| 約9Kg超のお味噌ができます | 約4.5Kg超のお味噌ができます |
|---|---|
| ① 米麴味噌セット : ¥8,200 煮大豆6Kg 米麴味噌用麴1.8Kg 塩(沖の塩)1.2Kg | ④ ハーフ・米麴味噌セット : ¥4,560 煮大豆3Kg 米麴味噌用麴900g 塩(沖の塩)600g |
| ② ミックス味噌セット : ¥7,858 煮大豆6Kg ミックス味噌用麴1.8Kg 塩(沖の塩)1.2Kg | ⑤ ハーフ・ミックス味噌セット : ¥4,370 煮大豆3Kg ミックス味噌用麴900g 塩(沖の塩)600g |
| ③ 赤味噌セット : ¥7,858 煮大豆6Kg 赤味噌用麴1.8Kg 塩(沖の塩)1.2Kg | ⑥ ハーフ・赤味噌セット : ¥4,370 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2.5割引の材料費になります。ただし、前日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(瓶・樽・タッパーなど)、エプロン、三角巾、布巾、タオル、筆記用具

締切：H28年1月9日(土) 先着15名様

申込方法：(1)インターネットからお申し込み(下記URLこくちーずプロ)

<http://www.kokuchpro.com/event/4b8710253b7267b4e9b66c47c4a4bf6a/>

(2) FAXでお申し込み / 1.作りたいお味噌の種類の番号(①～⑥)、2.氏名・ふりがな、

3.住所、4.電話番号(携帯番号)とFAX番号を明記して、下記事務局宛に送信ください。

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

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、参加費・材料費ともに事前振込制です。

お申し込み後に振込先口座をお知らせいたします。★お振り込みいただいて申込確定となります。

◆キャンセル料について：H28年1月14日(木)までは、材料費のみご返金致します。

以後のキャンセルはご返金できませんので、材料をご自宅へ宅配便でお届けします。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。尚、材料発送は開催後となります。



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

URL : <https://ja-jp.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/team.html>

