



# 米味噌づくり教室



**味**味噌は冬に仕込むのが1番よいというイメージですが、実は年中仕込めます。

今回、初めての方でも簡単に作れる方法をお教え致します。自家製味噌は生きた酵素や酵母をそのままとることができ、無添加なので身体にも安心です。何よりも手作り味噌の味は格別に美味しいです。

材料には無農薬米麴、無農薬大豆、ヒマラヤ岩塩を使用しております。



【日 時】 **3月10日 (日)** 10:00~12:00

【参加費】 3,500円 ●おにぎりとお汁の軽食付き  
●手作り味噌2kgお持ち帰り

(お味噌は自宅で3~6か月ほど発酵させてから召し上がれます)

【定 員】 7名様

【持参物】 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

【講 師】 『上級麴士』 菊地 美奈子 Blog▶<https://ameblo.jp/stnwcqs1884/>

会場：(株)松井建設南支店

※駐車場・キッズスペースあり

「体感工房」松山市井門町74-1 (体感工房)

お申込みフリーダイヤル：**0120-373-433**



会場MAP

※キャンセルは極力ご遠慮下さい。やむを得ない場合はお早めにご連絡をお願いします。