

話題の
発酵食品

密心でおいしいみそを 手づくりしませんか？



〈みそづくり予定日〉

①2015年2月25日（水）午前9時30分～12時30分

②2015年2月28日（土）午前9時30分～12時 午後1時～3時

場所：上飯田ワイワイルーム 申込締切日：2015年1月16日（金）

申込先：事務局 052-914-4554（担当 中根・水野）

お申し込みの時は、以下の内容をお知らせください。

- 名前、住所、電話番号 ●みその種類（赤、白、ミックス）
- 出来上がりみその量（キログラム） ●みそづくりの希望日

★大豆は、ご自分で煮てお持ちください。みそ1キログラムに
使用の乾燥大豆…250グラム～260グラム。

★大豆を一晩水にもどし、耳たぶくらいの固さに煮る。
大豆と煮汁は別にして両方をお持ちください。

★こうじは、アドバイザーがまとめて購入します。
1キロあたり 500円前後になります。

