

2022年 手作りお味噌講座 ご案内

こだわりの国産原材料と伊豆の天然酵母を使用するお味噌講座。
これまでにリピーターの方を含め約2000人の方にご参加いただきました。
天然酵母が麴の発酵を助け コクと深みのあるお味噌となります。
仕込む楽しさ、完成した時の感慨深さを味わっていただけます。
ぜひみなさまも一度手作りのお味噌を作ってみませんか？

1月29日（土）10時半～・13時半～
1月30日（日）10時半～

*日程が合わない場合はご相談ください

*所要時間 約2時間

◆講習料 6100円（お味噌材料費込・税込）

（味噌仕上がり2キロ）

お味噌の増量をご希望の方は1キロ単位で増やせます
（1キロごと1700円プラス）

*材料のみの引き渡しも可能です。仕込み方レシピ付（2キロ分3300円税込）

◆持ち物

○味噌容器

*お味噌が2～3キロの場合は4.5Lくらいの大きさを、
4～5キロの場合は6Lくらいの大きさの物をご用意ください。

○エプロン

○手ぬぐい

○味噌容器を入れて持って帰る袋



お味噌仕込みの様子

★ご希望の方は、安全な素材を使用しEM菌を練りこんだ
プラスチック容器をご用意させていただきます。*要予約
（EM菌は麴、酵母の発酵を助けるためより深みのあるお味噌ができあがります）

・4.5L容器・・・3100円税込（3キロまでおすすめ）

◆講師 リアンラソ 今井

◆お申し込み ソレイユ フラワー&カルチャー（JR立花駅すぐ）

☎06-6415-6227

✉soleil@woody.ocn.ne.jp