

秋仕込みの美味しい味噌作り！

・プレイスクールの手づくりの味噌作り。年に春と秋と2回仕込みます。

今回は季節のいい秋仕込みです。ぜひご参加ください。

※持ってくるもの

- ・味噌代金
- ・エプロン (スリッパが必要な人は持って来てください。)
- ・ボールか鍋 (家にある大きいものを持ってきてください。)
- 1口で3kg分の 麴 大豆を混ぜ合わせます。ない方はお貸ししますが、順番待ちもあります。
- ・出来上がった味噌を入れる容器。1口で3kg (3000cc) 以上(4000cc位)の容器が必要です。
- ・入れ物は横に広い容器よりも、縦長い容器をお勧めします。もちろん“かめ”でもけっこうです。
- ・家で容器に入れられる方は、ビニル袋で持って帰ってもいいです。
- ・マッシャー (あれば持ってきてください。) 煮た大豆を潰します。



みそ申込書

キリトリせん

11月8日(水) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 15:00 ~ 18:00
11月9日(木) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 17:00
11月10日(金) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 17:00

希望日↑の時間の所を丸印で囲んでください。

※家で作りた方は、材料持ち帰りもOKです。

大豆を、そのままか、煮ておくのか、教えて下さい。

申込み締切10月21日(土)

お子様の名前

みそ出来上がり 1口3kg ・ 塩麴出来上がり 1,1kg

・ 麦みそ (1800円) ×	口 =	円
・ 合わせみそ (2000円) ×	口 =	円
・ 米みそ (2400円) ×	口 =	円

・ 塩麴材料 (麴 + 塩) 650g

(700円) ×	口 =	円
・ 米麴 500g (679円) ×	口 =	円

合計

円