

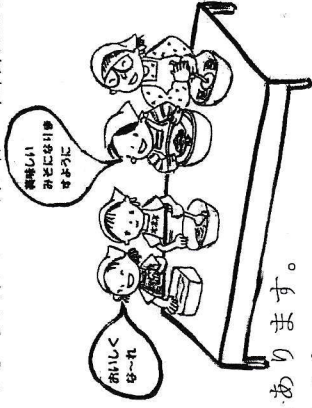
美味しい味噌を作っちゃおう!

北海道産の大豆、沖繩の塩を使った安全で美味しいミノを作ってみませんか？ 大豆はプレイスクールで煮てますので、後は漬して麴と塩を混ぜ容器に入れたら、おやすみなさい。3ヶ月から5ヶ月寝かせたら。美味しい味噌の出来上がり。子どもたちが遊んでいる活動中に作ります。ご希望の方はお申し込みください。

・みそ作りは親子で作っていたりもかまいません。

みそ作りのおき持ってくるもの

- ・味噌代金
- ・エプロン (スリッパが必要な人は持ってきてください。)
- ・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、ビニル袋を持って帰って帰ってもいいです。
- ・マッシヤー (あれば持ってきてください。) 煮た大豆を潰します。



2019年冬仕込み味噌申込書

- 11月27日 (水) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 18:00
- 11月28日 (木) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 17:00
- 11月29日 (金) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 17:00
- 11月30日 (土) ・ 10:00 ~ 12:00 希望日↑の時間の所を丸印で。

※家で作りたいた方は、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 11/9(土)まで

キリトリせん

みそ出来上がり 1口3kg・塩麴出来上がり 1,1kg

・ 麦みそ	(2200円) ×	口 =	円
・ 合わせみそ	(2300円) ×	口 =	円
・ 米みそ	(2600円) ×	口 =	円
・ 塩麴材料	(750円) ×	口 =	円
・ 米麴 500g	(700円) ×	口 =	円

合計

円

今回より味噌の金額が上がりました。

お子様の名前

福岡プレイスクール

TEL 092-761-0592

FAX 092-761-1258