

# 冬仕込み 味噌作り

2020. 10. 28

・プレスクールでは安全で美味しいお味噌を、春と秋に仕込んでいます。大豆はプレスクールで煮ていますので、豆を潰して塩と麴を混ぜ合わせ、容器に入れたら2ヶ月～5ヶ月おやすみなさい。すると、美味しい味噌の出来上がり。今回は新型コロナのこともあり、味噌作りをどうしようかと悩んでいましたが、「作りたい」との要望も多かったので、することにしました。今回は3密を避けるため、一回の作業時に5名までとさせていただきます。希望日時がありましたら、お早めに。今はステイホームの時間も多いため、材料をお持ち帰りになって、お家でお子様と一緒に作っていただくことも、お薦めします。

4～5月に  
食べれます



## ※プレスクールで作る時に持ってくるもの

- ・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）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。
- ・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。



キリトリセン

## みそ申込書

日程	時間	○	時間	○
12月2日（水）	10:00～12:00		15:00～18:00	
12月3日（木）	10:00～12:00		14:30～17:00	
12月4日（金）	10:00～12:00		14:30～17:00	
12月5日（土）	10:00～12:00			
申込締切11月17日（火）		お子様の名前		

※家で作る方は、大豆は生がいいか煮たのがいいか教えて下さい。

福岡プレスクール TEL 092-761-0592 FAX 092-761-1258

## 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	麴 + 塩 650g (750円) ×	口 =	円
・ 米麴	甘酒用 500g (700円) ×	口 =	円
合計			円