

# 味噌作りの会

--- 漢方農法で育てた誠農社大豆を使用 ---

今年も大好評の「味噌作りの会」を開催致します！

誠農社で漢方農法により栽培された無農薬の大豆と米麴を使い、約3キロの味噌を仕込みます。

大豆を茹でるところから全ての過程を手作り！灰汁を取り、茹であがった大豆をつぶし、しっかりと空気を抜いて樽に詰めます。

味噌作りの後は、土鍋で炊いた漢方農法米と、昨年仕込んだ味噌で作った味噌汁やおかずで、農ある暮らしのお昼ご飯を皆で頂きましょう。

**講師：小田切 頼人（誠農社ファーマー）**

毎年、たくさんの方にお越しいただくこの「味噌作り会」の為に、丹精を込めて漢方農法大豆を育てました。「自分で作る味噌の味は格別だ」と参加された皆さんが喜んでくれるのが何よりうれしく思います。今回もご一緒出来ることを楽しみにしています

**【開催日】 2019年 1/27（日）・2/3（日）・2/11（月・祝）・2/23（土）**

**午前10：00～13：00頃 雨天決行**

**定員：各日10セット**（備品等の関係で定員を大幅に超えての受け付けはできません。ご了承ください）

**料金：1セット¥5,000**（味噌約3kg、土鍋ご飯、お味噌汁とおかず1人前 ※ご飯はおかわりできます）

**■ご飯セット追加：9歳以上¥1,000・9歳未満¥800**



**【お問合せ】農業生産法人(株)誠農社**

TEL：0480-53-4651 FAX：0480-53-4652 お問合せ専用：080-9428-3988



**お申し込みは、下記に必要事項をご記入の上、FAX またはメールをお送りください。**

爾久里カフェでもご案内致しております。お気軽にお尋ねください。（カフェで使用する味噌も同じように仕込んでいます）

ふりがな		電話番号
代表者名		( )
住所	〒 -	味噌セット注文数
		セット
参加人数	代表者を含めた人数でご記入ください	追加食事
	大人 名 子供 名（9歳未満）	¥1,000× 人分（9歳以上） ¥800 × 人分（9歳未満）

※確認等でご連絡を差し上げる場合がございますので、電話番号は連絡のつきやすい番号のご記入をお願い致します。