

SNSで活動報告配信中



農家の冬仕事
こだわりの素材で作る
手作り味噌の会

開催日 / 全日9:45受付、10:00開始 / 限定12セット

1/16 (木)、1/26 (日)、1/28 (火)、2/2 (日)、2/8 (土)、2/11 (火祝)

2/16 (日)、2/22 (土)、2/27 (木) **1セット5,300円** (税込)

※誠農社の味噌の会で以前使用した「樽3点セット」をご持参の場合は、550円引きです

こだわり①
漢方栽培の固定種大豆



川里在来と言われ、この地域で受け継がれている固定種の大豆です

こだわり②
漢方で仕込んだ米麴



誠農社の「漢方農法米」を老舗の麴和田屋さんに仕立ててもらいました

こだわり③
じっくりコトコト煮ます



七輪を使い、炭火でじっくりと大豆を煮て、大豆の風味と旨味を引き出します

【申込方法】 下記の電話、FAX、メールにて受付け致します
氏名、参加希望日、セット数、電話番号、住所をお知らせください
【当日持物】 エプロン、三角巾(帽子) マスク / 【作成量】 約3kgの味噌が出来ます
【お願い】 1セットにつき2名様までのご参加とさせていただきます

当日、体調がすぐれない場合は、参加をご遠慮頂きますようお願いいたします。

加須市の農家 **誠農社** 加須市油井ケ島1393-1

メール: info@seinousha.com TEL:0480-53-4651 FAX:0480-53-4652