

房総

いすみで

手前味噌を 作ろうの会



いすみ産の大豆と
米から造ります！



昨年に引き続き今年も開催いたします！

いすみ産の大豆、米からマイお味噌を仕込みませんか？

じっくり熟成させたお味噌は甘くて、本当においしい。

いすみのお母さん達の冬の大仕事です。

今年も趣から仕込みますので、希望者はご参加下さい。

<味噌ができるまで>

■1日目 2月22日(金) 半日作業
前日に浸水しておいたお米を蒸かして、
糀菌を混ぜ、保温機で寝かせます。



■2日目 2月23日(土) 約2時間作業
糀を手でほぐして混ぜてあげます。
大豆の浸水。



■味噌仕込み当日 2月28日(木)
大豆を釜で蒸かし、潰していきます。その後、
糀と混ぜ合わせて、味噌玉を作ります。



味噌玉を樽に詰めて、熟成。



■受け渡し 2013年11月

美味しいお味噌の
出来上がり~!!

開催
日時

2013年2月28日(木)

9:30~14:30

(2月22,23日麴の仕込みは希望者のみ)

開催
場所

みさき味工房

(いすみ市岬町岩熊1054)

募集
人数

10名

参加費

¥3500

※当日お支払い下さい
(お昼ごはん、3kgのお味噌と
大澤琢磨のストック(小)のお土産付き)

●お問合せ・お申込みは、WEBサイトをご利用ください。
サイトは【いすみスタイル】でご検索ください。お電話、FAXでも受け付けております。



NPO法人 いすみライフスタイル研究所

〒299-4692 千葉県いすみ市岬町長者549
TEL :0470-62-6730 FAX :0470-62-6731
E-MAIL : isumi-style@bz03.plala.or.jp(共通)
WEB : http://www.isumi-style.com
当日連絡先 080-5871-7936

携帯からメルマガ「isumi-style通信」登録できます。
(無料)

