

房総

いすみで

手前味噌を 作ろうの会



いすみ米と
大豆で造ります！



今年で3年目。いすみで採れた材料で、マイお味噌を仕込みませんか？たくさん作って、熟成させたお味噌は甘くて、『自分で作る』から、さらに美味しいです！！
みんなでわいわい作業して、手前味噌を楽しみましょう。
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21日(金) 半日
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。
※地元のお母さん達と共同作業です。



■2日目 2月22日(土) 約2時間
手入れ、糀を手でほぐして混ぜます。
※地元のお母さん達と共同作業です。



■味噌仕込み当日 2月24日(月)
大豆を釜で蒸かし、潰していきます。その後、糀と塩と混ぜ合わせて、味噌玉を作ります。



味噌玉を樽に詰めて、熟成。
お昼は味噌汁をみんなで作って頂きます！



■受け渡し 2014年11月

美味しいお味噌の
出来上がり~！！

開催
日時

2014年2月24日(月)

9:30~14:30

(2月21,22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

16名

持ってくる物
・エプロン
・三角巾

参加費

¥3500

※当日お支払い下さい

(昼食、出来上がったお味噌3kg

ホーローのお土産付)

●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)

