

日帰り田舎みそ



手作り体験



開催日 : 3月25日(日)

時間 : 13:00~15:00(予定)

場所 : 上野村村内(後日場所は連絡いたします。)

参加費 : 6,500円

3kg コースは 4,500円
(材料費・保険料込)

定員 : 各回20名(要予約、先着順)

申込〆切 : 開催日の10日前

持ち物 : エプロン・ゴム手袋(厚手)・印鑑

をご用意下さい

樽持ち込み可
(500円引)

上野村でみそを作るときには地区で集まり、大豆を煮ていました。

そんな昔ながらの方法でみそを手作りしてみませんか？自分で仕込むみそは格別な美味しさです！ぜひ、この機会にチャレンジしてみたいかがでしょうか？

今年も十石みそ工場で使われている大豆と麦麴を使用します。

ご自分で仕込んだ約10kg(または3kg)のみそをお持ち帰りいただきます(一夏越せばできあがり！)

※宅急便による発送につきましては料金を別途頂戴いたします

スケジュール(予定)

7:30 大豆煮始め
13:00 集合・受付
13:30 みそ作り開始
15:00 みそ作り終了
15:00 解散

お申し込み・お問い合わせは

上野村 森の体験館 〒370-1617 群馬県多野郡上野村大字檜原 310-1

T E L : 0274-20-7072 (受付時間 9:00~17:00 木曜日休館)

E-mail : taiken@uenomura.ne.jp

ホームページ : <http://www.uenomura.ne.jp/ueno7072/>

上野村 HP : <http://www.uenomura.ne.jp>

イベントの最新情報はブログ「森の体験館だより」
<http://uenotaiken.gunmablog.net/> をご覧ください。