

＼調味料サミット開催決定！／●サミット前日●プレイベント●



マルカワみそ×山田製油

【寒仕込み・手作り味噌教室】

日本人の食生活に欠かせない調味料の1つ、味噌。

自分で作るのはとても難しそう…とっていませんか？

実は味噌づくりは、材料も工程もとてもシンプルで簡単！

そして、冬はお味噌を美味しく仕込む季節です。お子様との参加も大歓迎です！

マルカワみその有機味噌と山田製油のごまをつかってごま味噌もつくります。

（有機白米麹、農薬化学肥料不使用有機大豆、天然塩使用）

■開催日時■ 1月21日（土） 2部制／各回 定員 15名

1部：10:00-12:30 / 2部 14:00-16:30

■参加費用■ 5,400円（税込） 持ち帰りみそ1kg、ごま味噌

■当日の流れ■

- 手作り味噌の作り方講座（座学）
- 手作り味噌仕込み
- みそ×ごまで 美味しいごま味噌づくり
- 有機野菜でごま味噌 試食

～お問合せ・お申込み～

店頭または予約サイト
gomacro Salon

<http://gomacro.resv.jp/>
075-257-5096