醤油・味噌造りワークショップ

あなたもおいしい自家製醤油・味噌を造ってみませんか？

- 子どもさんも大人も一緒に醤油・味噌づくりに参加・体験していただけます。
- 安心、安全な材料で作ります。必要なものはすべてこちらで用意します。
- 5リットルの樽に醤油、あるいは1キロのタッパーに味噌を仕込み、お持ち帰りいただきます。　醤油は一年後に搾り約1.5升の醤油になります。
- ワークシートで発酵について勉強します。
- 自家製の醤油と味噌【手前味噌と手前醤油】でいきいき健康に！

糀も自家製農楽倶楽部で作った無農薬米から作っています

味噌はタッパーで仕込んでお持ち帰りいただきます

味噌の出来上がりはこんな感じ

醤油の仕込み
搾りイベントでは搾りたて醤油のうどんを食べます

期　日　**2018年3月25日（日）**※醤油・味噌が出来るのは約1年後になります

時　間　**10：00　～　12：00**

＊終了後　農楽倶楽部の無農薬米で作った炊き込みご飯を試食していただけます。
＊弁当持参でダーチャで昼食も可です。（キッチンあり）

場　所　**扶桑ダーチャ**　愛知県丹羽郡扶桑町高雄中郷399

・地図URL→ **https://goo.gl/MjzsGj**
・名鉄犬山線　扶桑駅よりおおよそ徒歩20分　木津用水駅より徒歩15分
・電車の方はご相談下さい。(扶桑駅までは名古屋駅より約30分)
・駐車場有り

ダーチャ地図

講　師　**海老澤 哲也**（えびさわてつや）**先生**

参加費

● **醤油のみ希望の方　1グループ（家族）4000円**

各家庭で約1.5升の醤油がつくれます。1年後に搾り行程（参加費3000円）にも参加が必要となります。

● **味噌のみ希望の方　1グループ（家族）4000円**

各家庭で約1kgの味噌がつくれます。2kg作りたい方は7000円

● **醤油・味噌両方作る方は7500円**

お一人で参加でも両方作っていただくことは可能です。醤油+味噌2kgなら10500円

持ち物　**エプロン・筆記用具**

定　員　**先着15名様まで（お早めに）**

お申し込みは、お名前・ご連絡先・参加人数・ご希望のコースを明記の上、E-MailかFaxでお申し込み下さい。　**申込み締切3/20（月）**

お問い合せ・お申し込みは
名古屋農楽倶楽部
〒480-0102　愛知県丹羽郡扶桑町高雄中郷399
申込み FAX：052-451-8031　e-mail：noraku@kkan.net　問合せTel：052-451-8030

FAX052-451-8031

参加申込み 代表者お名前	醤油・味噌造りワークショップ参加申し込みます。 希望コース ☑を記入ください　□醤油　□味噌1kg　□味噌2kg	
	ご連絡先 （携帯等）	参加人数　名
通信欄　参加者名・子どもさんの年齢等お知らせ下さい		