

味噌作りの会

漢方農法で育てた誠農社大豆使用

1/22・9 2/5・12

好評につき4回開催

午前10:00～13:00

誠農社で漢方農法により栽培された完全無農薬の大豆と米麴を使い、約3キロの味噌を手作りします。味噌作りが終わったら、七輪と羽釜で漢方農法米のご飯を炊き、昨年仕込んだ味噌で作られたお味噌汁やおかずと一緒に昼食を頂きましょう。

講師より

昨年、沢山の方が参加された味噌作りを今年も開催します。この味噌作りの為に、漢方農法で丹精を込めて大豆を育てました。自分で作る味噌の味は格別です。ご一緒出来ることを心より楽しみにしています。

1/22 1/29 2/5 2/12 (全て日曜)

参加費 5000 円

各回定員 10 組 (予約制)



ethical Yuigashima

開催地 : エシカル油井ヶ島

主催 : 誠農社 窓口 : エシカル油井ヶ島事務局

問い合わせ窓口

347-0026 埼玉県加須市油井ヶ島 1393 番地 1

電話問い合わせ : エシカル油井ヶ島事務局 繭久里カフェ宛 080-6785-2255

ホームページ : <http://park.ethicalgp.com/> 「エシカルパーク」を検索

LINE@ : 公式アカウント「エシカルパーク」を検索



LINE@

繭久里
cucuri cafe

繭久里カフェでもお尋ねください。

n.u

<http://www.seinousha.com>

代表者名		参加者様	お子様 (小学生未満)
住所	(〒 -)	名	名
連絡方法	電話番号	メールアドレス	
その他			メール希望 <input type="checkbox"/>