

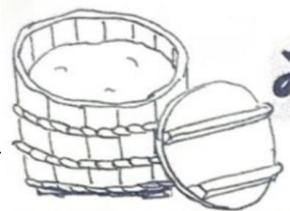
寒仕込み!

2020年1月13日
生活クラブ牛久ブロック消費委員会
TEL:029-872-7521

第2弾

みそづくりに挑戦!!

マルモ青木味噌生産者交流会



みそは大豆、塩、麴を使って発酵熟成させたもの。
交流会第2弾の今回は冬場に仕込む（寒仕込み）みそづくりに挑戦します。
生産者にコツを教わりながら一緒に味噌を作るので安心、この機会に手前みそを作ってみませんか？さらに、青木味噌の消費材の味比べもします。
食べて、作って、みその知識や保存の仕方、市販のみそとの違いなど学びましょう！
組合員でない方の参加も大歓迎です♪♪



日時 : 2020年2月18日 (火) 10:00~13:00

場所 : 生活クラブ牛久センター2F

参加費 : 500円 (別途 味噌づくりキット代 1,500円 (希望者のみ))

持ち物 : エプロン・ふきん・三角巾・豆をつぶすためのマッシャーなどの道具

注) 下の申込書で「味噌づくりキット」を申込んだ方には、交流会前 (2/10~2/14) の配達便でお届けしますので、大豆を茹でて鍋ごとと、仕込んだ味噌 (出来上りは約4キロ) を詰める容器 (タッパー、カメなど) をお持ちください。

当日は、米麴を使った甘酒 (失敗したらごめんなさい) と味噌を使ったメニュー提案♡

***受付は開始10分前までにお願いいたします。**

味噌づくりキット発注する都合上、1月31日 (金) までに牛久センターに配達便/FAXで提出して下さい。

きりとり

牛久センター行き

牛久センターファクス : 029-872-7523

2月18日 第2弾「マルモ青木味噌生産者交流会」に参加します。

お名前 _____ 電話 _____ コース _____ 組合員コード _____

味噌づくりキット (価格 1,500円) 申込み あり ・ なし

*キットを申込みなしの方の参加も大歓迎です♪♪

*当日は消費材の味噌の食べ比べや試食もありますので、みなさんの参加をお待ちしています。

託児希望 (あり・なし) _____ お子様のお名前 _____ (男・女) _____ 年齢 _____

お友達のお名前 _____ 連絡先 _____

生活クラブ茨城 HP からの申し込みは、右記 QR コードで⇒



*ご記入いただきました個人情報は、ご案内の目的以外には使用しません。

*生活クラブ茨城 HP に開催報告を記載する場合がありますため、写真 NG の方は当日お伝えください。