

3時間で極上の

関塚農場

# 味噌づくり



関塚農場の米、有機大豆（今年に関塚農場の大豆が不作でしたので知り合いの有機大豆になります。）、自然塩（海の精）を使用して、一緒に味噌を仕込みませんか？一緒に仕込めばどなたでも簡単に極上の味噌をつくる事が出来ます。仕込んだ味噌は自宅で熟成していただき、早くて夏から（若味噌として）味わう事が出来ます。安心・安全の材料で極上の味噌を作って、家族に健康を！

◆ **日時** 2017年1月25日（水）

9時半くらいに集合 10時開始 14時頃終了予定

◆ **場所** さいちゅうかん **菜蟲館** 関塚農場から車で5分くらいの農産加工施設。栃木県佐野市柿平町473-1

◆ **参加費** ・5kg 5500円 ・10kg 10000円（10kg以上でも大丈夫です。）  
3人家族で7kgが日本人の平均的な味噌消費量だそうです。家庭によって消費量はかなり差があるかもしれませんが、参考にしてください。

昼食はこちらで弁当をご用意します。昼食代は800円程度になります。

◆ **用意するもの** 味噌の仕込み用容器（参加者の方には別途ご案内します。）、エプロン、三角巾、長靴などあればご持参ください。

◆ **申込先** 関塚農場 電話/ファクス 0283-87-0536

電子メール [sekidukanoujou@yahoo.co.jp](mailto:sekidukanoujou@yahoo.co.jp)

※定員になり次第閉め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。