

田舎の森の休暇小屋

— みんなでワイワイ「手前味噌づくり」 —

さて、今年も「手前味噌づくり」の季節がやってきました！

西長江で育てた無農薬大豆と広瀬町西谷の麹を使って、みんなでワイワイお話ししながら想いを込めて味噌を仕込みます。半年間、じっくり熟成させれば、各家庭のオリジナルの味になります。1年に一度手間をかけるだけで、手作りの味が味わえるなんて最高ですね！

今年は、味噌作りだけでなく、今や県内を引っ張りだこの？！「農民バンド（仮）」の演奏も聴けちゃいます！ソウルフルな音楽を聴いたお味噌は、美味しくなること間違いなし！！お子様連れも大歓迎です。お一人様も、ご家族様も、お待ちしております。一緒に楽しみましょう！

「手前味噌づくり」～「悠農庵」で味噌作り＆農民バンド（仮）のコンサート～

- 日時 2014年2月23日(日)10:00～13:00頃
10:00～11:00 手前味噌作り
11:00～12:00 みんなでおにぎり作り
12:30～13:00 農民バンド(仮)のコンサート
- 場所 松江市八雲町 悠農庵
(ローソンとJAさんの向かい、精米機のある建物です。煙突が目印)
- 参加人数 定員10名(申し込み順となります)
- 参加費用 一人1,800円(幼児～小学生一人500円)
- 締め切り 2月20日(木)



◎ご持参頂くもの 味噌を入れる容器(味噌1キロ分が入るタッパや瓶)

◎材料のみ欲しい、1キロ以上作りたい方はご相談ください。初参加の方は1キロとさせていただきます。

◎上記日程でご都合が悪い方は須田商店にて個別にも行いますのでお問い合わせください。

〈味噌作り参加申し込み〉

参加人数 大人 名 子供 名 代表氏名

住所

Tel _____ Mail _____

申し込みFAX番号 0852(67)1510 メールでのお申し込み hinata-smile@ezweb.ne.jp

※不明な点はお気軽にお問い合わせ下さい。お問い合わせ先は下記に記載しております。

連絡先 田舎の森の休暇小屋 森 則子 TEL : 090-5700-6311