

さざほざとまでに仕込む

味噌作り体験

平成24年3月2日(金)～3月4日(日)の3日間
9:00～12:00

味噌は古来から食されてきた日本の代表的な調味料で「味噌は医者いらず」の言葉通り養生訓としても有名です。添加物を使わない自然な味噌と、家庭でもできる豆腐作りをさざほざと(和気あいあいと)までに(丁寧)に農家のお母さんと一緒に作りましょう。

豆腐作り体験

平成24年3月3日(土)
9:00～12:00

参加費 ①味噌作り体験 6,300円
②豆腐作り体験 1,200円
③味噌作り体験&豆腐作り体験 7,300円

定員 味噌作り体験 20人
豆腐作り体験 15人

会場 若柳多目的研修センター(宮城県栗原市若柳川南戸ノ西4)

持ち物 エプロン、三角巾、炊事用手袋

※味噌作りは最終日に味噌10kg入る容器

※豆腐作りは15cm四方、高さ10cmの容器

その他 ●味噌作りは3日間のプログラムですが、3日間の参加が難しい場合はお問い合わせください。

●味噌作り、豆腐作りの両方参加も片方のみ参加も可

申込み締切 2月24日(金)

主管 多田みさ子、鈴木春江、千葉静子

主催 くりはらツーリズムネットワーク

※当日の緊急連絡先 090-4889-5310



【申込み・問い合わせ先】



くりはらツーリズムネットワーク

所在地 〒987-2216宮城県栗原市築館伊豆2丁目6番1号

栗原市市民活動支援センター貸事務室

TEL/FAX 0228-23-0050 ※火曜日～土曜日(祝日を除く)10:00～17:00

Mail kurihara.tn@gmail.com URL <http://ktnpr.web.fc2.com/>