

# 私たちが食べているみそ。 どのように作られるかご存知ですか？

有機栽培の大豆、米、麦を材料に自家製の麴を作り、地熱で一晩蒸した大豆を使った安全で美味しい本物のみそ作りをします。  
最近おうちで作られなくなってきたみそを子供達と一緒に作ってみましょう！

日本型食生活の基本であるみそを家族が一年間食べる分を一緒に作ってみませんか？

※麴や大豆の仕込み具合がありますので、参加希望の方は人数と、作るみそのキロ数を 11 月 25 日までに電話または FAX でお申し込みください。

<b>日時</b>	12月6日(日曜日)	みその材料代として 1kg600 円かかります。
<b>場所</b>	梅ノ木公民館	こちらは佐藤ファームさんへ直接お支払いください
<b>集合場所</b>	ふるさと館(AM9:00 集合)	<b>連絡先 携帯</b> 090-2080-5012
<b>参加費</b>	2,000 円 (大人のみ・子供無料)	<b>TEL/FAX</b> 0973-77-4060



麴から手作りです



白・赤・黒大豆を一緒にして



地熱で一晩蒸して



家族が使う一年分のみそを  
思いを込めて

