



味噌造り体験(無添加・手造り)のご案内

寒さも厳しくなりましたが、同窓会会員の皆様にはご健勝のこととお喜び申し上げます。
同窓会では、新規事業として寒仕込みの味噌造り体験を企画しました！

体験後、自宅(床下などに保管)に持ち帰り熟成させる。
ひと夏を越し、11月下旬ごろには、豆の匂いのする濃厚なおいしい味噌が出来上がります。



みなさんのご参加をお待ちしています！

記

- 日時 平成31年2月11日(月・建国記念の日)
午前8時50分集合(午前9時～午後2時頃)・・・柿沼重兵衛宅
午前8時30分集合…古代蓮の里(乗合で柿沼重兵衛宅へ)
- 場所 柿沼重兵衛宅(行田市 長野 6517)
ハピネス診療所斜め前、行田市循環バス停・長野新田前
- 費用 4,200円/10kg、2,200円/5kg(簡単な昼食付)
一人5kg・10kg造ります、当日集金します。
- 募集人数 23人(申し込み先着順、1日200kg程度の仕込み量のため)
- 各自用意するもの
- ・仕込み容器(漬物たる等、蓋・なか蓋付き)・・・カインズ、D2等に有り
長年使用している容器はヒビや傷がないか確認してください。名前記入



容器参考(10kg)
内径30cm位、高さ27cm位
5kgの容器は、10kgより小さいもの

- ・重し用レンガ1個
- ・三角巾、マスク、割烹着、長靴
サロンエプロン使用の場合は、腕抜きが必要です。

問い合わせ・申し込み先

同窓会クラブ活動委員 渡辺 国雄(3期)
PCアドレス kuniow513stama@yahoo.co.jp 携帯 090-2932-1646
中澤 和子(7期) 携帯 090-3682-9285

問い合わせ・申し込みは、電話・パソコンメール・携帯ショートメールで
お願いします。