

おはなし みその会



MISO WORK SHOP

麦味噌

九州在来種

油津沖黒潮釜炊の潮
高千穂在来
椎葉不土野在来
麻尻大豆
裸麦

無添加・非加熱・生
全て自家栽培原料
宮崎県清武町産

生きた酵母
生きた酵素

海塩

低塩仕込9%
沖の潮



9月18日(水) 14:30 ~ 17:00

在来種の麦味噌 + 味噌の座学
2.5キロ持ち帰り

塩まで全て自家製の安心原料
麦・大豆は自然栽培の在来種

大豆 宮崎市清武産：高千穂在来：麻尻大豆：自然栽培

麦 宮崎市清武産：椎葉村在来：裸麦：自然栽培

麦麴 上記の麦を宮崎県清武町の老舗、金子醸造所にて製麴

塩 油津沖で採水した海水を平釜に入れ、薪で2日炊いて抽出

みそ仕込み (1時間)

- ・生麴と塩を混ぜる
- ・みそをこねる
- ・容器に詰める (カビないコツ伝授)

座学 (1時間)

- ・おみその種類 (麦・米・合わせ)
- ・おみその使い分け
- ・おすすめ容器
- ・市販の味噌との違い
- ・カビの見分け方 etc.

質疑応答 (30分)

麦のこと、大豆のこと、塩のこと、
農法のこと、なんでも聞いてください

味噌について、塩について、麦について、種について。
とっても身近なのに、知らないことがたくさんあります。
講師は大豆・麦の栽培から塩の製造まで全てを
手がけているからこそ話せる内容の濃い味噌作り教室。
終わってからも時間の許す限り質疑応答は自由です。
わいわい楽しく、みんなで手前味噌を仕込みましょう!

参加費 4,500円 (税込) 定員 15名

当日に参加費をお支払い下さい

場所：カフェブー&パシオンエナチュール 堂島浜店

もちもの：エプロンなど汚れてもいい格好

三角巾 (髪の毛など入らないように)

容器 (3ℓ) をご希望の場合は +220円でご用意できます。

講師について：

株式会社こく代表：加藤潤一 / 宮崎で在来種の麦・大豆を育てながら、船で沖に出て塩もつくり、デザインもしています。お味噌の話に加えて、普通の味噌教室では聞くことができない麦・大豆・塩などの濃い内容です。コロナ以降、発酵食品がみなおされていますが、まだまだ本当の発酵食品の特製について知らない方が多いため、お味噌づくりを通して多くの方に発酵の素晴らしさをお伝えしています。

QRコードの申込フォーム
からご予約ください。

店頭・電話でのお申込は
受け付けておりません。



申込み締切 9月15日(日)

※定員に達し次第締め切らせていただきます
お問い合わせは「info@cococu.jp」までどうぞ