

おはなし みその会

MISO WORK SHOP



麦味噌

九州在来種

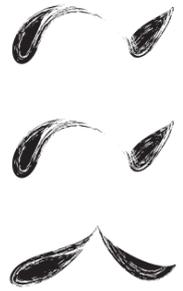
油津沖黒潮釜炊の潮
高千穂在来
椎葉不土野在来
麻尻大豆
裸麦

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19日(木) 13:00 ~ 15:30

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 4,800円 (税込) 定員 15名

当日に参加費をお支払い下さい

場所：ビオ・あつみ エピスリー 浜松

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。
遠い九州から伺いますが、実は浜松出身。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。これまで1,000人以上の方におはなししてきた内容を、故郷の方にお伝えできるのを楽しみにしています。

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