

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



2月26日(水) 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)
味噌をいれる容器 (なくてもOK)

容器は3ℓ程度のものをご用意ください。
透明のタッパーなどでもOK。
どんなものがよいかわからなければ、当日どんなものが
よいか説明させていただきます (ビニール袋でお持ち帰り)。

お申し込み

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
お申し込みは受け
付けておりません。



申込み
締切 2月21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

こくく / 発酵スイーツ研究所
<https://cococu.jp>