

自家製

# 味噌作り 体験

味噌を作ってみよう!

7月,8月,9月は除く



手作り味噌を作ってみませんか?

味噌は生き物です。麴が味噌の中で  
ぷくぷく生きています。  
気候気温に左右され、品質が変わる  
ものです。多くのお客様に味噌の  
美味しさを知って貰いたい!  
大切さを知ってほしいと思い  
味噌作り体験を始めました。

写真はイメージです

※約500gお土産付



大豆をつぶす



麴と大豆を混ぜ合わせる



カップに入れて熟成させます



所要時間:約30分

・冷暗所にて保存

・約6ヵ月くらいで召し上がれます

## 御坂農園グレープハウス

TEL:055-263-3111 FAX:055-263-6461

◎20名様以上より承ります