

2013年 寒仕込み!

会 (0285-53-7093) 会 (0285-53-7093) 会 (0285-53-7093)

~みそづくりのご案内~

(有)日本の稲作を守る会

恒例の味噌作り会の日程がきまりました。

かみのかわ有機農業推進協議会

日時：2013年1月12(土) 13日(日) 2日とも9:00~16:00 (晴雨にかかわらず開催)

場所：栃木県上三川町下神主 民間稲作研究所附属有機農業技術支援センター
(最寄り駅 JR東北線石橋駅)

費用：参加費 1人 1000円 (小学生以上300円) + 味噌のキロ数 × 800円

味噌のキロ数は、5キロから承ります。5キロより少ないと発酵できない可能性があります。

用意するもの：レジャーシート・(いす)・タオル・はし・おわん

味噌を入れるタッパー (縦長のものがよい) または 味噌がめ

申込み方法：申込書に必要事項を記入し、郵送かFAXでお送り下さい。

返信先 〒329-0526 栃木県河内郡上三川町鞆堂72

(有)日本の稲作を守る会 Tel/Fax 0285-53-7093

※切り：2012年12月20日(日) 必着

定員：各回とも30家族 (定員になり次第締め切らせていただきます。)

一皿料理 (中身自由) をお持ちくださるとありがたいです。

(強制ではありません。お土産を用意いたします。準備の都合先にお知らせください。)

味噌作り当日の流れ

9:00~ 受付

10:00~みそづくり説明

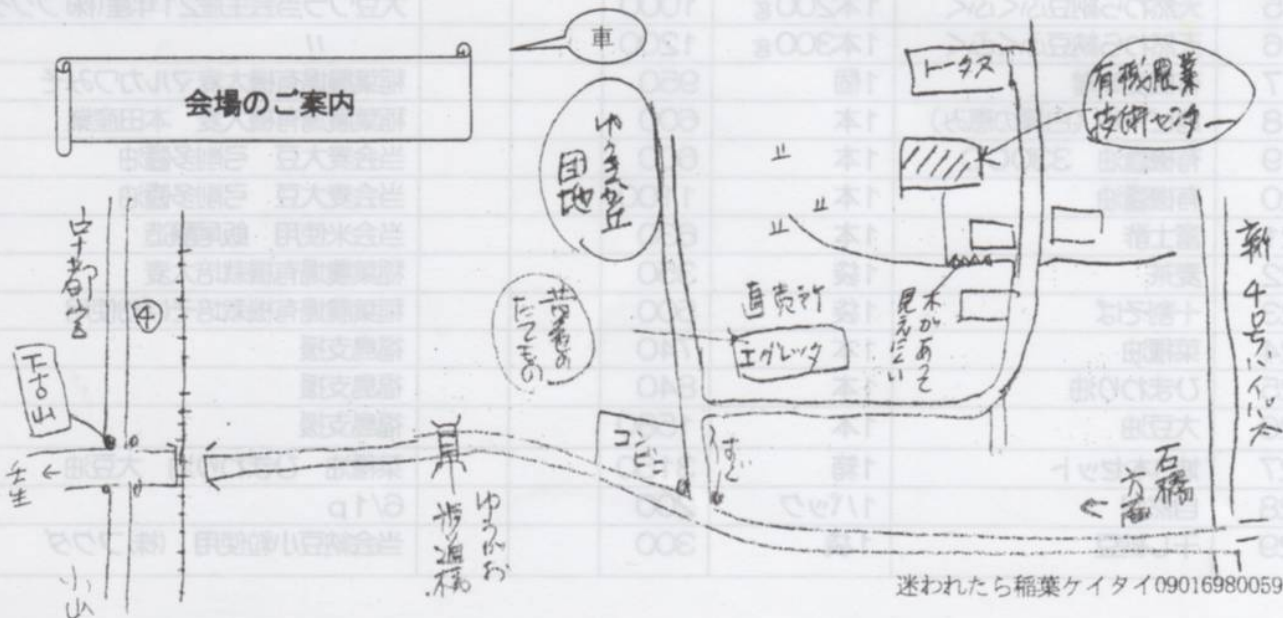
10:30~ みそづくり

12:00~ 餅つき・昼食 (有機米のごはん・豚汁・あげ饅頭・甘酒などをご用意する予定です)
(参加者の皆さんの一皿料理も)

13:30~ 有機食品販売・搾油所見学

当会の味噌の材料

23年産青大豆 (有機栽培さとういらす。) 23年産有機米の麴 22年産海の精 (塩)



迷われたら稲葉ケイタイ09016980059