

# 手前味噌の会

<2/10(土)締切>

2/18

日本には自家製のおいしい調味料が昔は普通にあった。  
昔の人達が作れたなら私達にだって作れます。みんなで手前味噌を作りましょう！  
講師の方をお呼びしての美味しく作れる味噌づくり教室今年も開催します。



- **日時** ● 2月18日(日) 13:00~16:00
- **場所** ● 三鷹市消費者活動センター3F 調理実習室  
(住所:三鷹市下連雀3-22-7 Tel:0422-43-7874)
- **内容** ● みんなと一緒に味噌作りを学んで、実際仕込みまでやります。1キロ分お持ち帰りできます。
- **持ち物** ● 持ち帰り用の味噌を入れる袋、タッパーなどの容器・エプロン・三角巾・筆記用具
- **費用** ● 2,500円(一汁一菜・当日作った米味噌1キロ持ち帰り付) **定員15名です。ご予約はお早めに!**
- **講師** ● 山崎 初代さん <ナチュラルフード コーディネーター> 味噌作りを始めて30年以上になります。今ほど食の安心・安全が問われることの無い時代でしたが、子供達にお母さんの手作りを、本物の味を、と云う単純な思いから作りはじめました。「美味しい!」に、喜びを感じて嬉しくて。) その手作り味噌を差し上げたのがきっかけで、やさい村で、味噌作り・梅酒・梅干し・らっきょう漬け等の講師をやるようになりました。家では、通年ぬか漬け、冬はたくわん漬け、野菜作り(少々)等、安心安全で何より美味しい! 手作りをしています。

■ お申込みは **やさい村** まで <要予約>

必ず○して下さい ▶ **参加** ・ **不参加** ・ **材料の注文**

お名前:

Email:

@

ご住所:

お電話番号:

FAX:

<当日に材料もご購入したい方は、以下も記入した上でお申し込みください。ご用意しておきます。>

## お家で作る方の材料注文表

▼こちらに必要な分を記入して店頭までお持ちいただくか、FAXでお送りください。

no	麹・大豆・塩	価格(税別)	注文数	備考
1	佐藤さんの米 麹 (無農薬 無化学肥料・自然栽培/山形産)	¥1,570 /Kg	Kg	<b>参考分量</b> ★麹と大豆は1:1 ☆塩 430g
2	小野崎さんの米 麹 (農薬9割減・無化学肥料/栃木産)	¥1,100 /Kg	Kg	
3	小野崎さんの麦 麹 (農薬9割減・無化学肥料/栃木産)	¥1,300 /Kg	Kg	
4	小野崎さんの玄米麹 (農薬9割減・無化学肥料/栃木産)	¥1,300 /Kg	Kg	
5	大豆 (無農薬/北海道産)	¥900 /Kg	Kg	<b>こちらもオススメ!</b> 有機手づくり醤油の素 (陰陽ライフ) ¥2,380/720g ¥950 /230g
6	Flower Of Ocean シオ (深層海塩/伊豆大島産)	¥639 /200g	袋	
		¥2,734 /Kg	袋	
7	小さな海 (天草の自然塩/熊本産)	¥924 /500g	袋	
8	美味海 -海の天日塩- (海塩/高知産)	¥1,428 /500g	袋	

(味噌の会参加されない方も注文承ります) ※麹は注文してから2週間ほどかかりますので前もって予約が必要となります。

FAXお申し込み

▶▶▶ **やさい村 FAX:0422-42-0634** [www.yasaimura.jp](http://www.yasaimura.jp)

● 電話 (月~土10時~19時) または  
メールでのお申し込みはこちら TEL: **0422-47-6639** / Email: [info@yasaimura.jp](mailto:info@yasaimura.jp)