

寒仕込み おみそを作ろう

気温が低く発酵がゆっくり進み、うま味が増すこの時期におみそを仕込んでみませんか。

今回は無農薬有機大豆と地場の糶を使い、安心安全な倍麹減塩味噌を仕込みます。混ぜ物をしない、必要なだけがぎゅっとつまったお味噌は、ひと味もふた味も違うもの。塩とこうじを混ぜたり、大豆をつぶしたりといった手仕事も、楽しい時間です。手作りの楽しさを一緒に味わいましょう。

おみそを仕込んだ後はみんなでおにぎりをいただく予定です。

日 程：2024年2月24日（土） 10:00～12:30

場 所：京北里山SDGsラボことす 内 キッチンラボ
京都市右京区京北周山町下寺田 11 元京北第一小内

参加定員：8組

参加費：1組 4,500円

* 1組につき、約4kgの味噌ができていきます。

* 1組の人数に上限はありません。

* 材料費込み ワークショップ後おにぎり付

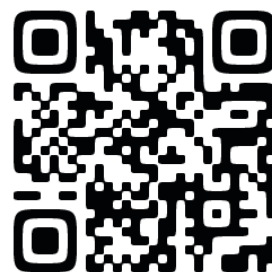
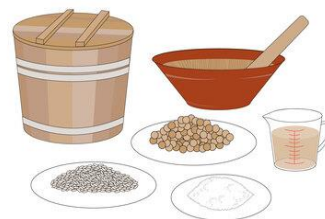
* 参加費は当日現地にてお支払いください。

持ち物：5L程度の密閉できる容器、フェイスタオル1枚

申込方法：右記QRコードより内容を記載のうえ、お申込みください。

※小学生以下のお子さまは、保護者同伴でご参加ください。

申込〆切：2024年1月22日（月）



キャンセルについて：

- ・申し込み時点で材料を仕入れるため、ご事情でキャンセルされた場合にも参加費（4500円）のお支払いが必要です。
- ・キャンセルの場合は、参加費をお振込みください。入金確認後、味噌（4Kg分）づくりの材料を冷蔵宅配いたします。ご家庭で味噌の仕込みをご体験ください。
- ・なお、振込手数料はご負担をお願いします。また宅配の送料は着払いとなります。

お問い合わせはこちらまで・・・

京都府キャンプ協会事務局

〒604-8083 京都市中京区三条通柳馬場東入中之町2 京都YMCA三条本館内

TEL:075-255-4709 / FAX:075-255-2087 / E-mail:kyoto@camping.or.jp

主催 京都府キャンプ協会

共催 NPO 法人森守協力隊

