

今年もやります!

山田建設の



お味噌づくり体験

2014年から始めて、今年で早いもので5回目となります。

少しハードルが高いと思われる手作り味噌ですが、材料も機材も、更には大豆をゆでるところまではこちらで準備いたしますので、はじめての方でも安心してご参加頂けます。

材料は大豆と麹と塩のみ。手作りすると味噌が大豆食品だというのがよくわかります。「手前味噌」という言葉がありますが、自分で作った味噌は格別です。ご家族に無添加で安心安全のお味噌汁を飲ませてあげたいですね。

この機会にお味噌づくりにチャレンジしてみませんか?

2/24 **土** 午前の部 10:30 ~ 12:00
午後の部 13:30 ~ 15:00

ご予約お問合せは  **080-3913-3263**

[募集期間] 2月13日 ~ 2月21日 (受付時間: 月 ~ 金 10:00 ~ 17:00)

※定員になり次第締切らせて頂きます

会場: (株)山田建設事務所(戸塚区吉田町147番地)

持ち物: エプロン、三角巾又は髪の毛を縛るゴム、マスク、
持ち帰り用の手提げ袋、マッシャー(お持ちの方)

参加費: 1,200円(材料費・容器込)
※だいたい1kgのお味噌ができます。

定員: 各12名 対象: 中学生以上

※駐車場のご用意がございません。お車でお越しの際は、近隣の駐車場をご利用ください。



つよくてやさしい家づくり
株式会社 **山田建設**