

下條たつきの

こだわりの味噌作り

納豆、醤油、味噌、お酒、チーズ、ヨーグルトなど私たちの暮らしは発酵食品でいっぱい！
でも、そもそも発酵って？発酵は私たちの健康とどう関わっているの？
身近な調味料である「お味噌」を自分の手で仕込む手仕込み味噌を作ってみませんか。
微生物たちのパワーを知って、発酵のチカラをもっと暮らしに取り入れたいくなる
講座&ワークショップです。



◆日時 2/17 (日) 13:00 ~ 16:30

こだわり過ぎの手仕込み味噌

◆場所 さんぴーの出雲 1F 調理実習室
出雲市中野美保南 2 丁目 15

- ・容器 = 鮮度保持機能付エンバランス
- ・大豆 = 無農薬 EM 栽培のかえる倶楽部の大豆
- ・麴 = 地元浜屋さんのこだわり米麴
- ・塩 = 長崎県産 100%天然塩 + EM ていだの生塩
仕込んでお持ち帰り頂きます！

◆定員 10名

◆参加費 2,500 円
他に容器の必要な方は、別途
エンバランス容器（鮮度保持機能付き）6L
3,456 円

◆お申込み・お問い合わせ

NPO 法人かえる倶楽部 山本
TEL/FAX : 0853-25-7003



エンバランス
丸型保存容器6L

お店情報はこちら⇒
(さんあーるHPへ)



- | | | |
|--------------------|-----------------------------|-------|
| | 講座 & ワークショップ内容 | |
| <内容> | <実習> | |
| ・ 発酵の仕組みを学ぼう！ | ・ EM づくしのこだわり手仕込み味噌を作ってみよう！ | |
| ・ 発酵と食のきってもきれない関係！ | | |
| ・ 味噌の見分け方ってなに | | |
| | | |

事前申し込み NPO 法人かえる倶楽部 FAX : 0853-25-7003

●お名前

●ご住所

●電話番号

●お名前

●ご住所

●電話番号

EMBalance エンバランス



鮮度保持容器 丸型 6 L



取っ手があるので持ち上げ
やすく、フタがやわらかい
ので、開閉しやすい。

鮮度保持

栄養保持

発酵

梅干



梅(1寸) 約3Kgまで

ぬか漬け



ぬか4kgまで

味噌作り



大豆1Kg・糀1kg・塩500g

米の保存



米5Kgで満杯

日本製

¥3,200 (税込¥3,456)