

# 味噌づくり体験のご案内

- 体験料：1組3,300円 ※1人～5人程度
- 材料代：味噌1kgあたり600円

※最少5kg～最大50kgまで

※10kg～15kgあたり1人の人数が必要です。

※大豆のお持ち込みも可能です。

大豆お持ち込みの場合、材料代より味噌1kgあたり80円を値引きします。

ただし、実施日の3日前までにお届けください。

■開催時期：12月15日～3月31日（年末年始12/29～1/3除く）

※完全予約制 希望日の5日前までにご予約ください。

※1日1組限定 お受けできない日もございます。

■開催時間：13：00集合 14：30頃終了

■持ち物：エプロン、三角巾、みその容器、汚れても良い服装

※大豆のゆで汁をご希望の場合は、ペットボトル等の容器をご持参ください。

妙高産大豆使用



安心・安全な無添加味噌

完成後の味噌はご自身で管理していただきます。冷暗所に保管し、翌年梅雨のころ天地返しをします。その後9月ごろになりましたら味噌として利用できますので、お好みの発酵具合をみてお召し上がりください。また、表面にカビが多少生えますが、カビの部分こそぎ取っていただければ問題ありません。保存料などの添加物は入っておりませんので、空気に触れる部分にカビが生える場合がございます。また、みその麹菌は生きていますので、日々発酵することで色や食味が変化してゆくものです。

〈お申し込み・お問い合わせ先〉

(一社)妙高市グリーン・ツーリズム推進協議会

〒949-2235 新潟県妙高市関山6186-1(ハートランド妙高 内)

TEL:0255-82-3935 FAX:0255-82-3936

E-mail:info@myoko-gt.com

HP:https://myoko-gt.com/heartland/