

—Sangoキッチン発酵編—

お味噌づくりの会

2月12日(水) 12時~14時

参加費 500円

お持ち帰り味噌代 1kg800円 (お一人3kgまで)

場所 アトリエKarappo (国頭郡東村平良)



今回は
赤味噌です。



屋我地島の塩、
北海道大豆(とよまさり)使用

自家製糀
販売あります。



毎日の食卓に欠かせない発酵食品「味噌」
同じ材料、同じ作り方、同じ人が作っても
作った時によって、
味も色も変わるのがおもしろい。

「今の私」がまるっと現れるのが
手前味噌の楽しいところ。
みんなで一緒に作りませんか？

お申込み、お問合せ
一般社団法人Sango
sango@tutuji.jp
0980-43-2880 (塚田、東)

—Sangoキッチン発酵編—

お味噌づくりの会

2月12日(水) 12時~14時

参加費 500円

お持帰り味噌代 1kg800円 (お一人3kgまで)

場所 アトリエKarappo (国頭郡東村平良)



今回は
赤味噌です。



屋我地島の塩、
北海道大豆(とよまさり)使用

自家製糀
販売あります。



毎日の食卓に欠かせない発酵食品「味噌」
同じ材料、同じ作り方、同じ人が作っても
作った時によって、
味も色も変わるのがおもしろい。

「今の私」がまるっと現れるのが
手前味噌の楽しいところ。
みんなで一緒に作りませんか？

お申込み、お問合せ
一般社団法人Sango
sango@tutuji.jp
0980-43-2880 (塚田、東)