



# みそづくり体験

今年も来ました！この季節！！

講師：地釜で造る手造り味噌「然みそ工房」磯部裕子さま

実家で造っていた味噌の味を、子供たちに味あわせたいと思い、造り始めました。その造った味噌をまわりの人たちにおすそ分けしたところ、大変好評で、造る量もしだいに増え、みそ工場を作るまでになりました。原料は富士山麓（富士吉田市）で生産された、発芽後一度も消毒していない青大豆を使用しています。また、減塩する事で健康にも配慮しています。さらに美味しくするために、大豆をあえて手間暇がかかる釜で煮て、その煮汁も使用し、風味を出しています（大量生産の味噌は大豆を蒸します）。

安全な食と風味と愛情あふれる味噌をぜひこの機会にどうぞ。

今回は「然みそ工房」磯部裕子さまのご厚意により、低価格にてみそづくりを体験していただけます。

☆ 米こうじ味噌～甘みが強い ☆

☆ 麦こうじ味噌～風味が豊か ☆

## 記

\* 昨年の反省を踏まえ、今年は一週間お好きな曜日にご予約ください \*

日 時・・・2月4日（月）～2月10日（日）のお好きな曜日に

場 所・・・「然みそ工房」甲府市小曲町1240-1  
055（243）6683

※ 詳しい場所の地図はお申し込み頂いた方に直接ご連絡いたします。

もちもの・・・バケツ、タッパーなど（味噌を入れて持って帰る容器）

エプロン、筆記用具

費 用・・・米・麦それぞれ1kg 430円（税込み）

お申し込み・・・1月28日（月）までに【2月〇日、米こうじ味噌または麦こうじ味噌を何kg】  
をお知らせ下さい。

連絡先⇒あつこデザインスタジオ 055（242）2215

または 担当：宮崎⇒090-8485-5263