

## お味噌作りの材料、教室のご案内

あさのは屋では、毎年お味噌の材料をご紹介します。  
初めての方が、わかりやすいように、お味噌作り教室も開催いたします。  
ご予約をお待ちしております。

### ★ 大豆の予約受け付けます ★

北海道 平譚さん 農薬不使用の大豆 1 kg 850円

### ★ 浜松市 酒井麴店 製 白米麴 ★

使用するお米は磐田市 農健さんの自然農法 白米です。1 kg 1450円

ご注文締切日 2月11日（日曜日）

麴入荷日 2月21日（水）24日（土）両日とも午後入荷

### ★ お味噌作り教室 2018年 ご予約のご案内 ★

2月22日（木曜日） 10：30—13：00

費用1000円 エプロン、布巾、筆記用具

今回はデモンストレーション方式で、作り方をご覧いただき、  
ご自宅で仕込んでいただくスタイルです。前年のお味噌で作ったお味噌汁が  
付きます。

### ★大豆をつぶすミキサー(ミンサー)使用のお客様 ご予約受け付けます★

ご自宅で蒸した大豆をミキサーで潰すことが出来ます。

2月23日（金曜日） 24日（土曜日） のいずれか。（要予約）

費用 おひとり様 800円 お茶お菓子付き 10：30—

○まずご自宅で大豆を煮ていただきます、それをお持ちいただき、  
あさのは文庫で作業となります。容器はきれいに洗い、熱湯消毒を  
していただきます。後は、会場で一緒に作りましょう！

お味噌作りはほぼ失敗なく出来るので、楽しんで挑戦していただければと、  
思います。ふるってご参加くださいませ！