



冬の手仕事・・・
大きなこうじくん機械で麴を作り
大きな蒸気釜で大豆を煮て仕込みます

日時

2/20(金)に米を浸す・水切り作業が必要！
ご自宅で作業をお願いします
詳細は申込時にお知らせします

麴作り2/21(土) みそ作り2/23(月)

麴作り 14:00～16:00(予定)、みそ作り 9:00～13:00(予定)

※ 両日の参加をお願いします

定員 先着8人

持ち物

エプロン、三角巾、水分補給用飲み物、塩700g、
米・大豆各1.5kg、樽(7kg以上入る樽を用意してください)
※ 大豆はくるりで販売しています

参加費

- ① 大豆持参の方：300円
- ② 大豆くるりで購入の方：1,000円
- ※ ①②ともに材料費が含まれています

募集期間

1/24(土)～2/13(金)まで
※ 定員になり次第締め切り
火曜日～土曜日 9:00～17:00

みその保管

涼しい場所に保管し、次の秋～冬に向けて熟成し、
お召し上がり頂きます

くるりで みそを 作ろう

無料託児つき

- ★1歳～5歳、先着4人
- ★事前申し込み必要
- ★託児は2/23のみ

～手作りみその状況をぜひお聞かせください～

申込先

農産物加工センターくるり ☎ 0164-33-3488

電話または公式LINEから申し込み！

QRコードを読み取って登録してください⇒ ⇒



facebook Instagram



CHIPPUBETSU_KURURI

主催 株式会社秩父別振興公社