

手前味噌作り教室

「わたしの田舎」^{やとう}谷当工房
千葉市若葉区谷当町70
Tel/Fax 043-239-0645

hirok@dp.u-netsurf.ne.jp 地

元の大豆とコシヒカリで、安心で

美味しい、昔ながらの本物のお味噌を作ります。

1.

参加費 1人 2100円(持ち帰り3kg) 追加650円/kg、
熟成のための味噌蔵も利用できます(別料金)

開催日 2011年 貸し切りなど別日の設定も可能です。

| | |
|----|--|
| 1月 | 9日(日) 13日(木) 23日(日) 25日(火) 29日(土) |
| 2月 | 1日(火) 3日(木) 11日(金) 13日(日) 20日(日) 24日(木) 26日(土) |
| 3月 | 1日(火) 5日(土) 6日(日) 13日(日) 15日(火) 20日(日) 26日(土) |

定員 15名程度

時間 9時30分~13時

予約 必ず事前に、予約の連絡を入れて下さい。(7日前まで)

持ち物 作業のできる服装(割烹着), 帽子又は三角巾. 味噌の容器
お弁当

交通機関 モノレール千城台駅 3番バス乗り場

9:56発 「さらしなバス」 → 「谷当2」下車徒歩1分
無料駐車場あり

販売 大豆 600円/kg ・ 麴 1000円/kg (発送もいたします)

グループやご家族での参加も受け付けております。

各種教室も開催中 (そば打ち ハム ウィンナー)

<http://www1.u-netsurf.ne.jp/~chibaygc> 谷当グリーンクラブホームページ

谷当工房スタッフブログ始めました (谷当工房さとやまだよりで検索してください)

