

「わたしの田舎」^{やとう}谷当工房
 〒265-0072 千葉市若葉区谷当町 70
 Tel & Fax 043-239-0645
 E-mail hirok@dp.u-netsurf.ne.jp
<http://www2.u-netsurf.ne.jp/~chibaygc>

手作り味噌教室

地元産の大豆とコシヒカリで、安心で、美味しい、昔ながらの無添加味噌を作ります。

開催日:2015年 日程は都合により変更されることがありますので、事前にご確認ください。

1月	11(日)am ・15(木)am ・18(日)pm ・24(土)am
2月	4(水)pm ・8(日)am ・11(水・祝)am ・15(日)am 19(木)am ・23(月)pm ・28(土)am
3月	1(日)am ・8(日)am ・10(火)pm ・15(日)am ・17(火)am 23(月)am ・28(土)am ・29(日)am

時間 am:10:00～13:00、pm13:00～16:00 (石釜ピザ体験 1枚 700円 要予約)

費用:1人 2100円(持ち帰り3kg) 追加:700円/kg

定員:20名程度 熟成期間中の樽のお預りも承ります。(有料)

予約:7日前までに電話でご予約ください。

持ち物:作業衣(割烹着・三角巾)・ゴム手袋・持ち帰る味噌の容器(タル等)・タオル等

アクセス: さらしなバス(モノレール千城台駅3番(農政センター行きルートA)9:16 発
 谷当2番下車徒歩1分 ・「御成台車庫」への出迎えも可・ 自家用車:駐車場あり(無料)
 高速バス(東京駅八重洲北口3番停留所～千城台方面行き)7:30 発「御成台車庫」下車

販売:大豆 600円/kg 糀 1000円/kg 味噌 500円/500g 塩こうじ・醤油こうじ他

* 上記以外の日程での開催も可能です。お気軽にご相談ください。



*