

「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 yatoukoubou@gmail.com
<http://satoyamaasobi.com/>

手作り味噌教室

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

2017～2018年

(日程は変更されることがありますので、事前にご確認ください)

12月	23(土)am
1月	13(土)am ・ 15(月)am ・ 18(木)pm ・ 21(日)am ・ 25(木)am ・ 28(日)am ・ 30(火)am
2月	2(金)am ・ 11(日)am ・ 12(月・祝)am ・ 15(木)pm ・ 21(水)am ・ 24(土)am
3月	1(木)am ・ 4(日)am ・ 10(土)am ・ 14(水)pm ・ 18(日)pm ・ 21(水・祝)am ・ 24(土)am ・ 25(日)am

時間: am10:00～13:00、 pm13:00～16:00

費用:1人 2400円(持ち帰り3kg) 追加:800円/kg(大量のご希望は御相談下さい。)

石釜ピザ体験 1枚 1000円 要予約

定員:20名程度 熟成のため1年間のお預りも致します。(有料)

予約:7日前までに電話でご予約ください。

持ち物:割烹着・三角巾・持ち帰る味噌の容器・タオル・ゴム手袋・マスク・お弁当

アクセス:さらしなバス(農政センター行きルートA) モノレール千城台駅3番 9:16 発

(谷当2番)下車徒歩1分(谷当工房前) 自家用車:駐車場あり(無料)

販売:大豆 600円/kg 糶 1000円/kg 味噌 500円/500g 塩・醤油こうじ各 370円他

* 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。

