

創ノ味噌教室

4/9(火) 26(金) 27(土)

自然農法によって作られた
お米と大豆を使ったお味噌を作ります

いずれの日も 午前の部 10:00～ 午後の部 14:00～

場 所

株式会社 雨風 教室スペース

大阪府堺市西区津久野町 3 丁 32-11

定 員

各回10名程度

/ 自然農法とは /

世の中には様々な農法がありますが、肥料を使わない農法はとても稀です。年月がかかりますが、種取りも含めてそれぞれの作物にふさわしい環境をゆっくりと整えます。気候風土に馴染んだ種と、化成肥料も有機肥料も何も持ち込まない土で作物を育てます。



費 用

2Kg : ¥5,500 (税込) 増量はございません

用意するもの

エプロン、三角巾、ハンドタオル、
味噌桶 (当店でも販売しております)

大豆

・・・ 産地:兵庫県丹波市秩父地方の在来種
「借金なし大豆」です。丹波の里山の大きな寒暖差によって増す甘みやコクが特徴の晩成の品種です。

米

・・・ 産地:兵庫県丹波市 品種は「ハツシモ」です。
大粒で粒感はしっかりしていますが口当たりはふわっと軽いお米です。ハツシモで醸した糀で作ったお味噌や甘酒はとてもまろやかに仕上がります。

塩

・・・ モンゴル産

お電話でのご予約のみとなります

TEL 072-262-0333 完全予約制

〒593-8322 堺市西区津久野町 3 丁 32-11

受付時間 月～土 午前9時～午後5時 休業日 日曜日



Since 1689

糀屋 雨風

糀屋 雨風

<https://amekaze.jp/>

検索