

創ノ味噌教室



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



5/6(水) 13(水) 26(火)

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

定員：各回10名程度 (税込)

費用：2kg 6500円

持ち物：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)

/ 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、

化学肥料も有機肥料も持ち込まない土で作物を育てます。

電話でのご予約のみとなります

☎ 072-262-0333

完全予約制 | 限定3日のみ

〒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、第2・4月曜日



Since1689

雨風
糀屋

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



糀屋 雨風



創ノ味噌教室

おしらせ

2026.05/6(水) 13(水) 26(火)
午前の部 10:00～ / 午後の部 14:00～

原材料

- 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。
丹波篠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

