

# 3月4月

## 限定

## 予約

### 親子で造ろう!

# 自宅用・味噌造りキット 予約販売

3月4月の特別企画。思いっきり外遊びも出来ない。ゲームばかり... 明日は、何をやらせよう... と、考えているお家の方へ自宅で作れる味噌造りキット販売いたします。

原料から樽まで揃えています。

大豆も

煮潰



しています。

事前予約が必要です!

販売日は下記の日程のみです。

煮潰し大豆は当日中に仕込を行ってください。

水分調整の種水は湯冷ましをご用意ください。

3月 20日(金) 27日(金)

4月 4日(土) 17日(金) 25日(土)

ご来店は各日 13時~16時までにお願います。当日中に仕込める方限定です。



基本の味噌

仕分量 約5kg

# 3787円

税抜

樽・仕込み小物付

8% 195円  
10% 134円  
合計 4,116円 税込

① 厚手のビニール袋に塩を混ぜる

② 潰した大豆をいれる さらに混ぜる

③ 湯冷ましをいれる

④ しっかりと混ぜたら団子にする。

⑤ 樽にビニールをかける



⑩ 全て平らになったら、60gの塩を上にする。

⑪ 透明ラップをのせる

⑫ ビニールをたたき

⑬ 内ふたをのせ、1.5kgの重石をいれお皿などのせる

⑭ あと1週間ほどで発酵させる

⑥ 団子を一段しき詰める

⑦ 潰して平らにする

⑧ 二段目団子を詰める

⑨ 潰して平らにするくり返す。