

手作り味噌をつくいませんか？

『味噌』は、主に大豆を発酵させて作られる、日本料理にはなくてはならない調味料の一つ。中でも、日々の食卓において、『味噌汁』は欠かせませんよね。

そこで、この味噌をJAの加工場で作ってみませんか？ 地場産の大豆と麴を使った無添加の味噌！毎日食べる物だからこそ、安全・安心にこだわりたいものです。

受付開始 平成23年11月 1日(火) 午前8時30分より
日時 平成23年12月 1日(木) から平成23年12月24日(土) 及び
平成24年 1月 5日(木) から平成24年 3月25日(日) まで

各日、 午後1時より

場所 JAたんなん みそ加工場 (JAたんなん鯖江中央支店 北側)
【鯖江市中野町73-13 53-2570】

申込先 JAたんなん 生活福祉課【51-8004】

材料は、全てこちらでご用意致します。持込みをされる場合は、事前にご連絡下さい。また、当加工場では、一日に12桶(180kg)醸造します。電話予約が優先(先着順)となりますので、興味のある方は早めにお電話下さい。

1桶(15kg)の料金<内訳>

大豆	3kg	1,360円
麴	6kg	5,220円
塩	1.65kg	180円
ポリ袋	1枚	80円
利用料	1桶	510円
合計		7,350円

桶が必要な方は、1ヶ1,680円でご用意致します。
金額はすべて消費税込みです。

= 参考 =
料金は昨年のものです。

