

たんぼであそぼう



1月29日(日) 大寒の回『味噌作り』

TANBO NO WAのお米を天然麹菌で醸した米麴を使い、お味噌作りをします。

米麴と塩を混ぜ、大豆を潰してさらにミックス
同じ素材を使っても、自分で混ぜると
自分に一番合った手前味噌が出来るんです。
自分で育てたお米で、お味噌を作って、
お味噌汁を作れたら最高だね。

参加費 1人 / 1回

※参加費は年中から必要になります
※年少以下のお子様は親子参加の場合のみ、ご参加できます

※参加費の他に1家族につき別途材料費3000円がかかります

ぺんぎん会員	会員友人	会員外	大人
11,000円	12,100円	13,200円	5,500円

お申し込みは
こちらの
QRコードから



2022 お米作り申込み



【参加費に含まれるもの】

引率費 / 講習料 / テキスト代 / 保険料 / お土産

【お問い合わせ】

ナユキスイミングクラブ(担当 丹羽)

Mail : sc.nayuki@gmail.com