

味噌づくり体験



無添加、簡単、安心の妙高産大豆使用

自家用にはもちろん、お土産にも喜ばれます

体験料 1組3,300円

※人数1人～5人程度（感染防止のため大人数はご遠慮下さい。）

材料代 味噌1kgあたり550円

※最少5kgから、最大50kgまで

※10kg～15kgあたり1人の人数が必要です。

※大豆のお持ち込みも可能です

大豆お持ち込みの場合、材料代より味噌1kgあたり80円を値引きします。

ただし、実施日の3日前までにお届けください。

■開催時期：12月15日～3月31日

※完全予約制 希望日の5日前までにご予約下さい

※1日1組限定 お受けできない日もございます

■開催時間：13：00集合 14：30頃終了

■もちもの：エプロン、三角巾、みその容器

汚れても良い服装。大豆のゆで汁をご希望の場合はペットボトル等の容器をご持参ください。

○大まかな流れ

13：00 ハートランド妙高集合

説明

13：10 麴と塩の計量と、混ぜ合わせ

13：20 ゆで大豆のすり潰し

13：50 麴とすり潰した大豆の混ぜ合わせ

14：10 容器に詰める

14：20 完成・昨年仕込んだ味噌試食

14：30 終了



完成後の味噌はご自身で管理していただきます。冷暗所に保管し、翌年梅雨のころ天地返しをします。

その後9月ごろになりましたら味噌として利用できますので、お好みの発酵具合をみてお召し上がりください。また、表面にカビが多少生えますが、カビの部分こそぎ取っていただければ問題ありません。保存料などの添加物は入っておりませんので、空気に触れる部分にカビが生える場合がございます。また、みその麴菌は生きていますので、日々発酵することで色や食味が変化してゆくものです。

ハートランド妙高

〒949-2235 新潟県妙高市大字関山6186-1

TEL. 0255-82-3935 FAX. 0255-82-3936

Mail: info@myoko-gt.com HP <http://koryu.myoko-gt.com>