

自然のめぐみに感謝!!

うとう坂



みんなと一緒に楽しい味噌作り
& 窯焼きピザ

うとう坂で

味噌作りを楽しもう!

窯で手作りピザを焼いて食べよう!



★★★ みんなと一緒に楽しい味噌作り&窯焼きピザ ★★★
～ おいしい手作り味噌を作ろう! ～

日時: 2014年1月13日(月) 10時～16時

参加費: 味噌作り代金+一品持ち寄り (ピザトッピングでもOK)

麴味噌作り(10kg) 5,000円

麴味噌作り(5kg) 3,000円

赤味噌作り(10kg) 4,500円

赤味噌作り(5kg) 2,700円

※ 塩、麴、大豆など必要な材料費をすべて含む

※ 容器が必要な場合はプラス1,000円

※ 道具はお貸しします。

※ 窯焼きピザ食べ放題!

ピザ生地、ピザソース、チーズ、ピザトッピングはこちらで用意します。

(自家製生地やソースの持ち寄り大歓迎!)

※ 各日定員6名程度(事前に予約をお願いします)

※ 13日に参加できない方は、11日、12日に味噌作りができますので
お問合せください。

※ 手作り味噌が欲しいけれど参加できない方は代わりにお作りします。

【開催場所】

竹炭工房うとう坂

【今後のイベント予定】

1月25日(土) 味噌&こんにゃく作り

2月初旬 味噌&こんにゃく作り

3月初旬 キノコ菌打ち体験

★竹炭焼き、自然農、キノコ栽培、間伐など・・・

うとう坂の恵まれた自然の中で一緒に活動する仲間募集中!!

主催: なごやか和の国 うとう坂 連絡先: utou@wa-no-kuni.com ☎090-1830-6100

ホームページ: <http://wa-no-kuni.com>

20140113