

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



3月

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: 2016年 3月6日(日)、13日(日)

各日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)

10kg 5,000円、5kg 3,000円

味噌の種類は、以下から選べます。

①米麹味噌 ②赤味噌(米麹+豆麹) ③豆味噌(豆麹のみ)

④麦味噌(麦麹のみ) ⑤麦合せ味噌(米麹+麦麹)

※ 塩、麹、大豆など必要な材料費をすべて含む

※ 容器(10kg用)が必要な場合はプラス1,200円

※ 道具はお貸しします。(エプロンは持参ください)

※ 各日定員6名程度(材料等の準備がありますので必ずご予約願います)

※ 上記以外の日程で味噌作り希望の方は、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。

※ 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!)

※ 窯焼きピザだけの参加もできます。

大人600円(小学生300円) + 一品持ち寄り

みそ♪みそ♪みそ♪手前ミソ♪

【開催場所】竹炭工房うとう坂

岐阜県可児郡御嵩町譚坂4947

(譚坂公民館隣、中山道沿い)

【今後のイベント予定】

3月下旬 キノコ菌打ち体験



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>

Facebookページ: <http://www.facebook.com/wanokuni.nagoyaka>