

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



2018

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: 2018年3月10日(土) 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 5,500円、5kg 3,500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1,000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1,000円(小学生500円)＋一品持ち寄り

【開催場所】 竹炭工房うとう坂 
岐阜県可児郡御嵩町謡坂4947
(謡坂公民館隣、中山道沿い)

《イベント・出店予定》

3月4日(日) 味噌作り

3月10日(土) 味噌作り&窯焼きピザ

3月17日(土) 味噌作り

3月18日(日) あいCafe & なごやかマルシェ 出店
(日進市・あい工房)

3月25日(日) コンニャク作り体験

みそ♪みそ♪みそ♪手前ミソ♪



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>

201803(3)