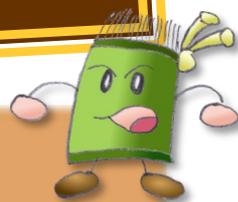


自然のめぐみに感謝!!

うとう坂

みんなと一緒に楽しい味噌作り
& 窯焼きピザ



2019

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 ★★★
～ おいしい手前味噌を作ろう! ～

日時: 2019年 3月10日(日)、24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 5,500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

※ 密封容器10kg用1,000円でおわけできます。

※ 道具はお貸します。(エプロン、タオルはご持参ください)

※ 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 2日(土) 味噌作り

3月10日(日) 味噌作り&窯焼きピザ

3月16日(土) 味噌作り

3月17日(日) あいCafe & なごやかマルシェ 出店
(日進市・あい工房)

3月24日(日) 味噌作り&窯焼きピザ

3月31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>