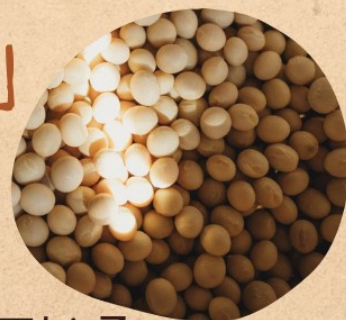


青葉山マーケット～暮らしと土と～

季節の暮らしの手仕事部



「味噌作り」



美里町で味噌醤油の製造元として営まれている
鎌田醤油さんと宮城県産在来種大豆を使った
味噌作りを行います。

今回は、石巻市桃生町で栽培されている在来種大豆「円蔵豆」を使用します。
ひとつひとつの材料や製造過程の物語などを一緒に学びながら味噌作りをしたい方、
ぜひぜひご参加をお待ちしています！

- ・参加費：4,500円（約2KGの味噌を仕込んで、お持ち帰りいただきます）
- ・開催日：2月25日（火）
- ・開催時間：13：00～14：30
- ・場 所：青葉山公園緑彩館 カフェNOADDRESS（小上がりスペース）
（仙台市青葉区川内追廻無番 青葉山公園 仙臺緑彩館内）
- ・定 員：8名（要予約）
- ・持ち物：エプロン、三角巾、布巾、
2キロのみそが仕込めるガラスやホーロー容器

ご予約は2月24日（月）PM12:00まで
Instagram：@matane_mamurogwa
のDMへご連絡をお願いします
お問合せもこちらまで・・・

