



みそづくり70年！いすみのおばあちゃんに教わる

手作り味噌をつくらう!の会

いすみで生まれ育ち、小さなころから“自分たちで味噌をつくる”ことが身近だったおばあちゃんに昔ながらのみそづくりを教わりませんか？今回は、いすみ産の大豆といすみ産の麴を使い大豆をゆでるところから、みその仕込みを体験します。

●日時 2012年**2月18**日(土)

●時間 **10時30分～16時**

●場所 **みさき味工房**いすみ市岬町岩熊1054

電車の方はJR太東駅10:23着でお越しください。
お迎えにあがります。

●人数 **10名**

●参加費 **¥3500** ※当日お支払い下さい

- ・いすみ米を使ったお昼ご飯をご用意しています。
- ・つくった味噌(約3kg)を銚大澤珙瑯製作所の
ホームー鍋に入れてお持ち帰り頂きます。

●持ち物 **エプロン・三角巾・マスク**

私が教えます!

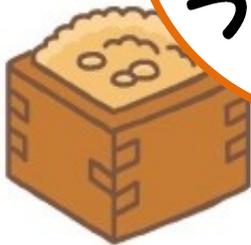


時田君江さん

いすみ市生まれいすみ市育ち。代々続く農家で、小さいころは家のかまどでゆっくり大豆を煮込み味噌をつくっていました。現在は、『みさき味工房』※にて、みそ加工の指導にあたっています。

※みさき味工房
いすみ市で管理している農産物加工所。味噌加工場の他、調理室、和室が完備。市民は誰でも利用ができる。
<施設に関する問合せ>いすみ市役所地域振興課 0470-87-2114

いすみ産の
大豆と麴で
つくります!



銚大澤珙瑯製作所

ホームーをつくり続けて80年、老舗メーカー。昨年より、鍋などの一般商品をつくりはじめ。日本製にこだわった職人の逸品がひそかな人気を呼んでいる。本社は東京都墨田区、工場はいすみ市大原にある。
電話:0470-62-2214 住所:いすみ市大原8166

お子様連れ歓迎・和室利用可

お問合せ・お申込先

WEBサイトよりお申込み下さい。

お電話、FAXでも受け付けております。

電話：0470-62-6730

FAX：0470-62-6731

http://www.isumi-style.com

企画・主催

NPO法人いすみライフスタイル研究所

〒299-4692 千葉県いすみ市岬町長者549

TEL:0470-62-6730 FAX:0470-62-6731

E-MAIL:isumi-style@bz03.plala.or.jp(共通)

当日連絡先 080-5871-7936



isumi-style.com

携帯からメルマガ「isumi-style通信」登録できます！
(無料)

