

～ご家族やお友達とおいしい、安心、楽しい味噌づくりしませんか～

溪流荘の味噌づくり

日時： ①2022年3月12日(土) 1部12:00~/2部14:00~
②2022年3月13日(日) 1部12:00~/2部14:00~
③2022年3月14日(月) 1部12:00~/2部14:00~
※味噌仕込みにかかる時間は約2時間



場所： カントリーレストラン溪流荘
豊田市田津原町静滝17-1
<https://keiryuusou.com>



味噌の種類： ①米味噌(甘口・食べやすい)
②麦味噌(あっさり・香りが良い)
③豆味噌(辛口・コクがある赤味噌・熟成期間2年程)
④米豆ミックス(熟成期間1年程で仕上がる赤味噌)

料金： 12,000円/12キロ 8,000円/8キロ
※家族3人、1年間で約12キロの味噌を消費します。

持ち物： エプロン、三角巾、マスク、
味噌を保存する蓋付の容器(12キロで15ℓ、8キロで10ℓ程度必要)

申込： 2/28までに、電話かメールでご予約ください。
(日にち、味噌の種類、味噌の量、参加人数)

☎0565-68-3197 ☒keiryuusou-info@hm.aitai.ne.jp



材料

◎材料は、無農薬大豆、減農薬糶、天日塩を使用します。
◎味噌仕込後、ご自宅で7カ月～10カ月ほど発酵・熟成します。
◎材料の都合により、3/1以降のキャンセルはできません。
ご都合が悪くなった場合は、材料をお送りしますので
ご自宅で仕込んでください。2日前からのキャンセルは、
当日こちらで仕込んだ味噌をお送りします。(別途送料必要)

昼食

味噌仕込みの前に、昼食希望の方は、30分前にお越しください。
人数制限がありますので、お早めにご予約をお願い致します。

●鹿肉のキーマカレー 990円

※お弁当等ご持参の場合は、屋外をご利用いただきますのでご了承ください。



～感染予防対策について～

- ・窓を開放して開催しますので、暖かい服でお越しください。
- ・ご家族全員でお越しいただくこともできますが、味噌仕込みの部屋には1家族2名までの入室としますので、交代で行ってください。なお、屋外でお待ちいただくこととなりますので、防寒対策をお願い致します。
- ・37.5度以上の熱がある方はご来店を控えてください。

