

寒仕込み

仙台テンメイ

味噌作り会

・日時：1回目 2022年2月11日（金・休日）9時半～15時頃

2回目 2022年2月13日（日）9時半～15時頃

- ・会場：高柳亭（テンメイ名取農場；名取市高柳下合畑 39-2）
- ・会費：4,000円（5kgの仕込み味噌お持ち帰り）テンメイ会員外+1000円
- ・定員：20名（定員になり次第締め切ります。締切2月9日です。）
- ・内容：生体エネルギー新次元水誘導翻訳装置きわみの水、しらべ等を複数台設置環境下で、厳選した有機農法栽培の大豆と米糀、生体エネルギーの塩を使つての寒仕込み味噌
 - ① 一晩水に漬けた大豆を、野外かまどと大鍋で茹でる。
 - ② 茹でた大豆をミンチ用機械で潰す。
 - ③ 米糀と塩をあわせ、たね水を加え、潰した大豆とよく混ぜ合わせる。
 - ④ 空気を抜くように容器に入れ表面平らにし塩蓋をして仕込み上がり。
- ・その他：・味噌 5kg が入る容器（プラ容器は実費で用意可。事前予約必要。）
 - ・割烹着・エプロン、バンダナ（三角巾や手ぬぐい）等、作業用服装
 - ・昼食は各自持参下さい（湯茶は用意します。）
 - ・容器は持ち帰りして、保管は自宅、出来上がりは今年の秋です。
- ・問い合わせ先： 大平仁まで TEL 022-259-6491 携帯 080-3196-7656

2022年2月11日「味噌作り会」参加申込書 申し込み FAX 022-279-1024

名前	住所			電話		
	〒			mail		
容器の用意希望は○		名取駅送迎希望	人	参加日	11日	13日