

# ハートランド妙高

# 味噌づくり体験



無添加、簡単、安心の妙高産大豆使用

自家用にはもちろん、お土産にも喜ばれます

体験料 お一人様1,000円

材料代 味噌1kgあたり540円

※最少5kgから、最大60kgまで

■開催時期：12月1日～3月31日

※完全予約制 希望日の5日前までにご予約下さい

※1日1組限定 お受けできない日もございます

■開催時間：13:00集合 14:30頃終了

■もちもの：エプロン、三角巾、みその容器

汚れても良い服装

○大まかな流れ

- 13:00 ハートランド妙高集合  
説明
- 13:10 麴と塩の計量と、混ぜ合わせ
- 13:20 ゆで大豆のすり潰し
- 13:50 麴とすり潰した大豆の混ぜ合わせ
- 14:10 容器に詰める
- 14:20 完成・昨年仕込んだ味噌試食
- 14:30 終了



完成後の味噌は、冷暗所に保管し梅雨のころ天地返しをします。その後9月ごろになりましたら味噌として利用できますので、お好みの発酵具合をみてお召し上がりください。また、表面にカビが多少生えますが、カビの部分こそぎ取っていただければ問題ありません。保存料などの添加物は入っておりませんので、空気に触れる部分にカビが生える場合がございます。また、みその麴菌は生きていますので、日々発酵することで色や食味が変化してゆくものです。

## ハートランド妙高

〒949-2235 新潟県妙高市大字関山6186-1

TEL. 0255-82-3935 FAX. 0255-82-3936

Mail: info@myokogt.com HP <http://koryu.myoko-gt.com>