



ポランの国産有機大豆と
有機こうじで



味噌づくり体験教室 参加者募集

3月5日
(土)



ポランの有機味噌生産者、
島根・やさか共同農場の
若き代表 佐藤大輔さんを
講師に迎え、国産有機大豆・
有機米こうじ・自然塩で
つくる、味噌づくり体験教室を開催します



厳選原料を使用して、生産者と一緒に
味噌にまつわるお話を交えながら楽しく仕込みます
仕込んだ味噌(約800g~1kg)はご自宅に持ち帰り、
容器に入れ替えた後、後はじっくり熟成を待つだけ..
約6ヶ月後には美味しい「my味噌」が味わえます



同じ原料を同じレシピで仕込んでも、
熟成させたご家庭それぞれの味に仕上がるのが
my味噌造りの醍醐味です！



よい原料を使い、丁寧に仕込み、そして待つ
初めて味噌づくりをする方も驚くほど
簡単に仕込むことができます
味噌造りは本当に楽しい時間です
そして数ヶ月、ワクワクが続きます

教室で使用する味噌材料(有機大豆・有機麹・自然塩)の
販売も予定しています

ご参加お申込みをお待ちしています



 NPO法人ポラン広場東京

www.polan.tokyo.jp/



ポランの国産有機大豆と有機こうじで 味噌づくり体験教室

ポランの有機味噌 生産者、島根・やさか共同農場の若き代表 佐藤大輔さんを講師に迎え、
国産有機大豆・有機米こうじ・自然塩でつくる、味噌づくり体験教室を開催します

■使用する材料

【有機大豆】

青森/
中里町自然農法研究会

化学肥料と農薬を全く使用しない
「土の力」を発揮させる自然農法で
育った甘み・旨みが強く風味豊かな大豆です



【有機米こうじ】

島根/
やさか共同農場

国産有機米と室町時代から続く老舗麹屋の麹菌を使用。有機米のもつ甘味を麹菌の働きでゆっくり時間をかけて引き出しました



【カンホアの塩】

ベトナム /
カンホア・
プロヴィンス地方の

きれいな海水を、南国の天日と風のみでゆっくり濃縮・結晶させました。ミネラルをバランスよく含み、深く豊かな味わいです

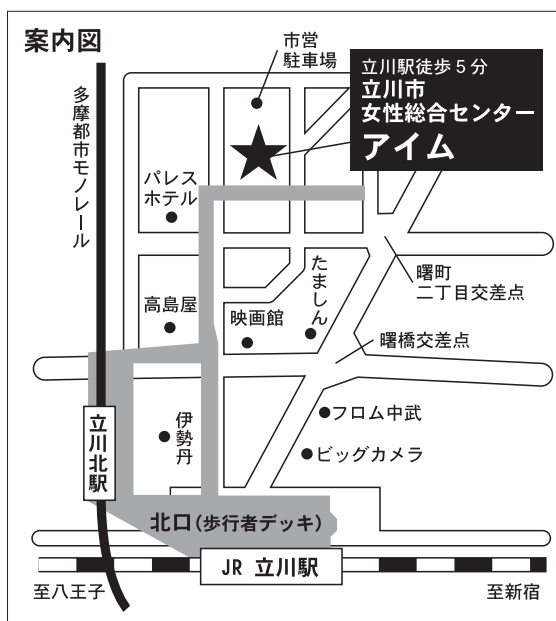


開催要項

日 時	3月5日(土) 13:00～15:00
プログラム	ポランの国産有機大豆と有機こうじで味噌づくり体験教室
会 場	女性総合センター アイム料理実習室 東京都立川市曙町2-36-2 (立川駅北口徒歩5分)
対 象	どなたでも参加できます (小学3年生以下は保護者と一緒に)
定 員	先着24名まで
参加費	1,500円(持ち帰り仕込味噌代金含む) ★会場でお支払いください
持ち物	エプロン、三角巾(バンダナやキャップ)、タオル(ハンカチ)、 筆記用具、仕込み味噌持ち帰り用手提げ等
主 催	NPO法人ポラン広場東京 www.polan.tokyo.jp/

お申込み	案内チラシ配布の店舗、ポラン広場の宅配窓口、 またはポラン広場東京事務局に以下の事項を添えてお申込みください 参加者氏名/学年・年齢/保護者氏名/住所/TEL/mail *お知らせいただいた個人情報は厳重に管理し、 当プログラムに関する手続きにのみ使用します
------	---

ポラン広場東京事務局(担当:桑畑) 〒198-0052 東京都青梅市長淵 4-393-11
tel 0428-22-6821(受付時間平日09:00～17:00) mail : office@polano.org



味噌づくり体験教室 申込用紙 FAX:0428-25-1880

ふりがな	ご住所 〒
参加者氏名	
	電話番号 ()
様	mail

ご記入いただいた個人情報は厳重に管理し、当プログラムに関する手続きにのみ使用します