

# MKD味噌作り

**白米麴・玄米麴・麦麴3種の麴**でオリジナル味噌作りをします。  
材料も厳選しています。～北海道有機大豆・赤穂の塩～  
一人ではなかなかチャレンジできない一度に3種類の味噌作りを  
みんなで楽しく作りましょう！失敗しないコツもお伝えします❤️

【白米麴の特徴】甘みが強くてに入れやすい。一般的である

【玄米麴の特徴】旨味が強い。珍しい。個性的である

【麦麴の特徴】あっさりとしている。香り豊か。九州、四国中部地方で人気

## ●開催日時

**毎年12月～1月頃に開催いたします。**  
**味噌は寒仕込みが美味しく出来ます**

## ●対象

味噌作りに興味がある方。絶対に失敗したくない方。  
色々な味噌の味比べをしてみたい方。添加物が気になる方。  
味噌の歴史を学びたい方。

## ●参加費

お味噌1kg×3種類（計3kg）・・・9,800円 税込  
\* 専用袋でのお持ち帰りが出来るようになりました。  
振込先：千葉銀行みずえ支店普通3111758

## ●持ち物

タオル2本・エプロン・三角巾

## ●申込方法

メール・ライン・スタジオにて

## ●キャンセルポリシー&注意事項

\*申し込み後は材料の手配の関係上、理由にかかわらずキャンセル不可となります。  
\*当日は**納豆を食べることは控えて**ください。

