

おから味噌

お味噌は一般に大豆と麴と塩から作り、10ヶ月ほど熟成させます。
おから味噌はおからと豆乳から作るので、3ヶ月ほどで完成します。
通常のお味噌とは違った風味で、素朴で優しいおから味噌です。

火を使わないので、お子様と一緒に作れるのも楽しい♪



開催日時：

参加費：5500円 / ランチのみ：1100円

場所：スタジオMKD2階セミナールーム

江戸川区南篠崎町3-31-6 TEL090-7230-6766

持ち物：エプロン・三角巾・フキン・お手拭きタオル・
おから味噌持ち帰り容器2L程度

当日料理：具沢山味噌汁・雑穀米おにぎり・漬物・梅干し

注意事項：朝に納豆を食べないでください

お申し込み：PayPay・銀行振込・来店時どちらかで

お申し込みお3日以内にお支払い下さい

キャンセルポリシー：材料手配の関係上、申し込み後のキャンセルは出来ません。