



講師は山崎糴屋の女将
山崎 京子さん♪



5kgのお味噌♪



糴水も作ります♪

薪で炊いた新潟産の大豆と、新潟産の米で作った「黄糴」、そして国産天然塩で仕込む味噌。毎年みんなで仕込んだお味噌ですが、今年はコロナ対策として女将が仕込んだ味噌をお持ち帰りいただき、ご家庭で変化の過程を楽しんでいただくことにしました。
(味噌の仕込み方はデモンストレーションいたします)

女将の「糴セミナー」では、生き生きと美しく年を重ねる秘訣をお話していただき、糴水を作ってお持ち帰りいただきます。

山崎糴屋の女将の糴セミナー 糴水&味噌作り

仕込み済の味噌5kg持ち帰り

糴セミナー+糴水作り(実習) +味噌作り(デモンストレーション)

3月12日 (金) 13:30~15:00 10人 (赤ちゃん連れ可)

3月13日 (土) 13:30~15:00 10人 (赤ちゃん連れ可)

講習費：スタジオカルチャー **5,000円** (糴水+仕込み味噌5kgお持ち帰り+資料)
きままにおうちカルチャー **5,000円** (おうちにいながら学べます)

※きままにおうちカルチャーは(糴水作りセット+仕込み味噌5kg+資料+当日の教室の写真入り資料)をご自宅にお届け(送料自己負担)または、取りに来ていただきます。

・・・申し込み方法・・・

- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
 - ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
 - ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>
- 件名「〇日味噌作り」※〇は希望日・時間を入れてください
①氏名②住所(詳しくご記入ください)③電話番号
④希望の受講方法⑤その他(赤ちゃん連れなど)
申し込みメールには3日以内に返信いたします。
返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください
- ・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください
070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマイト)



HPからの申し込み



・・・キャンセルについて・・・

味噌の仕込みの都合上キャンセルは
お控えください。



新潟市東区卸新町3-16-31
ナチュレ片山2階 KATAYAMA EIGHT内
駐車場 無料