

# うち味噌づくり

揖斐川町産の大豆と自家製米麴の味噌を作りますか？

仕込んだ味噌はお持ち帰りいただき、おうちで7カ月～1年間じっくり熟成して「うち味噌」となり、お味噌汁等いろいろな料理でお楽しみいただけます。

**日時** 2012年1月29日(日)

**場所** 揖斐川町春日小宮神「いろり」

**集合** かすがモリモリ村駐車場 9:30

**料金** 3,500円 お持ち帰り味噌1口(2kg)付《味噌の追加は1口2,500円》  
1,000円 体験参加のみ

**募集** 20名

共に体験料・昼食・保険付  
小学生以下の幼児は保険代100円のみ  
いただきます

公共交通機関をご利用の場合は  
《電車》養老鉄道大垣駅 8:24 発 揖斐駅 8:48 着  
《バス》揖斐駅 8:52 発 春日線川合行 8:58 着  
モリモリ村 9:19 着



お持ち帰り味噌の追加  
できます。

エプロン、三角巾持参のうえ、調理しやすい格好で参加願います  
持ち帰りの方は持帰り用の【味噌容器】と【ポリ袋2枚】をご持参下さい



1口(2kg)当り5ℓ容量以上の容器+ポリ袋2枚  
身近なものをご用意ください。ポリ袋は容器に合う  
サイズの漬物用ポリ袋がおすすめです。  
参考写真：漬物用容器 直径約24cm 高さ約20cm  
(内蓋、外蓋付の容器だとなお良いです)

お申し込みのしめ切りは1月25日(水)とさせていただきます  
(材料の準備がございますので、申込時に必ず希望口数を記入下さい)  
「うち味噌づくり体験申込書」

お問い合わせ  
山菜の里いび 事務局  
岐阜県揖斐郡揖斐川町春日六合 3075-1  
TEL : 0585-58-0230  
FAX : 0585-58-0231  
E-mail : [info@npo-ibi.jp](mailto:info@npo-ibi.jp)  
URL : <http://www.npo-ibi.jp>

|       |   |            |              |
|-------|---|------------|--------------|
| ふりがな  |   | 持ち帰り味噌(合計) | 代表者以外を記入ください |
| お名前   |   | 口希望        |              |
| ご住所   | 〒 |            |              |
| 電話番号  |   | 携帯番号       |              |
| FAX番号 |   | E-mail     |              |

！ 山菜の里いびが主催する体験イベントにおいては安全対策に万全を期しますが、不慮の事故やケガなどにつきましては、イベント時に加入する保険の範囲で対応いたします。

申し込み先 FAX : 0585-58-0231 もしくはお電話、E-mail : [info@npo-ibi.jp](mailto:info@npo-ibi.jp) まで