

☆手作りみそ☆

材料は大豆・こうじ・塩・水だけ♪

混ぜて寝かせておくだけで、6ヶ月～1年後には美味しいお味噌の出来上がり♪

同じ材料でも、熟成させる環境や期間で味が違います。

「我が家の味噌」を作ってみませんか？

2歳ごろから、お子様と一緒に作ることも可能です。



※レッスンでは大豆を茹でて柔らかくなるまで煮て、つぶす作業済みのものをご用意します

* 受講料(材料費込) *

出来上がり4kg分 6000円

出来上がり2kg分 3500円

(2kgは2名以上でお申込みの場合のみ)

* 手作りみそ受講の場合のルール *

- ・レッスン3名様まで。パンメニューと一緒に受講はできません。
- ・お申込みは材料注文の都合上、1週間前までとします。
- ・お申込みできる日程は、パンのご予約が入っていない日のみとします。
- ・夏季はみその仕込みに適さないため、ご予約いただけません。
- ・4kg分は容量6kg、2kg分は容量3kg以上の仕込み容器をお持ちください。ご予約時にお申込みいただいた場合は実費にてご用意しておくことも可能です。

* キャンセルについて *

- ・こうじは生きています。業者から発送後は返品できません。
- ・**材料注文(ご予約の1週間前)後はいかなるご事情でもキャンセルはできません。**通常のパンのレッスンのキャンセルとは違いますのでご注意ください。
- ・当日のレッスンにやむを得ないご事情でお越しいただけない場合は、必ず当日レッスン開始2時間前までにご連絡の上、翌日までに材料とレシピを引き取りにいらしてください。その際に予定の受講料(材料費込)全額をお支払いください。
- ・翌日までにどうしても材料を引き取りにいらっやれない場合は、こちらで仕込みますので後日引き取りにいらしてください。その際に予定の受講料(材料費込)全額と仕込み容器実費、仕込み代として1000円をお支払いください。
- ・以上、キャンセルについてご理解の上お申し込みいただきますようお願いいたします。