

麦味噌作り教室



令和7年2月16日 日曜日

今年の麦味噌作り教室も、たくさんの方のお申し込みがあり、抽選で参加者を決めることとなりました。イベントで使用する麴は、味噌麦、米、もち米で造っています。味噌ソムリエの甲斐さんにご指導いただき、参加者の方が蒸した大豆をつぶし塩と麴を混ぜ合わせ完成です。

麴は、通常の味噌の4倍の量を入れ、塩を控えめにしているので、甘みのある、味わい深い美味しい味噌が出来上がります。

3か月位、涼しい場所で保管し、食べる事ができます。

ご参加いただいた皆様出来上がりが楽しみですね♪

イベント情報

せんなん里海さくらフェス

奏でる！環境と文化のハーモニー！

育む！みんなで遊ぶきれいな海！

令和7年3月30日（日）

10時から16時まで・雨天決行

じゃぶじゃぶプール& タッチングプール

令和7年 4月5日（土）6日（日）

5月3日（土）4日（日）

6月7日（土）8日（日）

7月5日（土）6日（日）

9月6日（土）7日（日）

10月4日（土）5日（日）

詳しくはホームページ、又は電話でお問合せください。



せんなん里海公園
Sennan Satoumi Park, OSAKA

せんなん里海公園管理事務所
TEL (072-494-2626)