

味噌を手造りしませんか。

何か難しそう、道具が無い、面倒と思いませんか？

ところがところが、自宅にある道具で意外と簡単に美味しい「寒造り味噌」が出来ます。

子供さんがいる方は味噌造りのお手伝いをさせてみたら如何ですか？味噌の手造りをきっと喜びますよ。

豆1kgで出来上がり味噌4Kg位です。



み
そ

大豆の種類：ミヤギシロメ(大河原産)

1KG:500円

大豆を購入された方には手造り味噌のレシピを差し上げます。

・米麴　・塩　も御希望の方には手配いたします。