

みそ玉作り体験

みそソムリエ・食生活アドバイザーによる 味噌玉作り体験



日時：平成29年4月30日（日）

午前10時～午後3時30分の間にご参加下さい。

∴ 事前申し込み不要（味噌玉作りの所要時間は10分程度）

場所：新町 旧細川邸やなせ宿 レストラン棟

講師：余田 健二 さん（仕込みもの シェフ）

内容：みそソムリエが教える味噌玉作りと、各地の味噌汁試飲

誰にでも、お子さんでも簡単に、すぐ出来ますよ！！

∴ 無添加の5種類の味噌からお好きな味噌を選んで味噌玉を作ります。

- ・慣れ親しんだ米味噌玉
- ・上品な甘さ引き立つ白みそ玉
- ・コクある旨さの豆味噌玉
- ・赤だし味の合わせ味噌玉
- ・甘ロスッキリ麦味噌玉



体験料： 500円（お好きな味噌玉8食分お持ち帰り）

4月30日 ワンデイレストラン “仕込みもの”メニュー

自家栽培で育てた豆を使ったメニュー

- ・豆キーマカレー
- ・島らっきよの味噌和え
- ・新玉ねぎのオープン焼き
- ・豆のコロッケ
- ・自家製豆乳と野菜スープ
- ・葛粉の小豆餡と抹茶ムース

700円



∴ 午後1時30分から、石臼でのきな粉挽き体験（無料）もやっています！！

駐車場は

イオン名張店・愛宕神社（新町橋付近）をご利用下さい。

※ お問い合わせは やなせ宿【電話 62-7760】まで。

まちなか運営協議会 名張市旧細川邸やなせ宿