

PRESS RELEASE

冬の寒さを活かし、味わい深い味噌づくり

寒仕込み「味噌づくり」 開催!



過年度の「味噌づくり」の様子(2017年2月5日撮影)

ひばの里「上の農家」にて、寒仕込み「味噌づくり」を開催します。気温の低い冬に味噌づくりを行うことで、ゆっくりと発酵が行われ、味噌の味に深みが出ます。また、一年熟成させた味噌の味は格別です。作られた味噌はお持ち帰りいただきます。

開催日 2月2日(土)・3日(日)

時間：9：30～16：00 ※受付は15：00まで

場 所 ひばの里「上の農家」

参加費 1,000円/組

定 員 16組/日

内 容 大豆の風味豊かな寒仕込み味噌づくりです。煮た大豆を袋に入れてつぶし、麴と塩を加えて混ぜ合わせ、容器へ詰める作業を体験していただきます。

お問い合わせ先

国営備北丘陵公園 備北公園管理センター

企画広報課長： 竹本（たけもと）

企画広報係長： 末長（すえなが）

〒727-0021 広島県庄原市三日市町 4-10

TEL：0824-72-7000 FAX：0824-72-7828

メール：bihoku-kikaku@quartz.ocn.ne.jp

ホームページ：<http://www.bihoku-park.go.jp>

寒仕込み「味噌づくり」の様子



過年度の「味噌づくり」の様子（2017年2月5日撮影）



過年度の「味噌づくり」の様子（2016年2月7日撮影）