

報道関係各位

【JAF神奈川】「創業150年愛されてきた麴屋が教える味噌づくり講座 ～これでみんなも味噌職人～」を開催

一般社団法人日本自動車連盟（JAF）神奈川支部（支部長・上野健彦）は、2024年3月2日(日)に合資会社小泉麴屋（神奈川県横浜市港北区）と協力し、味噌づくり講座イベントを開催します。

横浜・菊名にて創業から約150年、地元から愛される麴屋にて味噌づくり講座を開催します。

私たちの食生活に欠かせないお味噌。「どうやって作るんだろう…？」と疑問に思われる方も多いと思いますが、味噌づくりのプロが講師となり、材料まですべてフォローいたしますので、失敗することなく安心して味噌を作ることが可能です。

今回の講座で作るのは「高級米味噌」です。国産白目大豆に国産米と丁寧な製法で作られた生の麴をたっぷりを使い、塩は天日塩という超贅沢な一品となっております。

また、今回の講座では通常行っている講座では見られない、昔ながらの製法で作られている麴室などを特別に見学することができます。



イベント概要

日時：2024年3月2日（土）午前の部 11時から12時30分、午後の部 14時から15時30分

会場：合資会社小泉麴屋（神奈川県横浜市港北区菊名5-24-25）

費用：【持ち帰り用仕込み樽付き】JAF会員 5,470円、一般 5,570円

【持ち帰り用仕込み樽無し】JAF会員 4,980円、一般 5,080円

定員：各回8名（最少催行 各回4名）（応募多数の場合抽選）

申込：JAFウェブサイト（<https://area.jaf.or.jp/area/2024/01/kanto/kanagawa/events/misomake>）より

締切：2月22日（木）23時59分まで

内容：一から味噌づくりの基礎を学ぶ講座。昔ながらの工法で作られている麴室などを見学できます。

JAF神奈川支部(〒221-8718 神奈川県横浜市神奈川区片倉2-1-8)

事業課会員事業係 宮本

Tel : 045-482-1244(10 : 00~17 : 00土日祝除く) Fax : 045-482-1320

E-Mail : kanagawa-kaiji@o3.jaf.or.jp