

麴の種つけ

美しい山々に囲まれた名水の里「白州」で
麴の種つけ体験と甘酒や塩麴を手づくりしてみませんか？
日々の食卓に手づくりの麴を使ったお料理をどうぞ
秋の夜長を古民家で薪ストーブにあたりながら
夜の暗さと星の美しさを体感してください

甘酒仕込み

麴に触れる旅

（入口編）

週末宿泊ワークショップ企画 in 白州

週末は
白州に
行こう

塩麴仕込み

2013.11
23（土）～
24（日）
10名様限定

講師 見田由布子



築100年の古民家



麴の種つけ

www.hakusyu.jp

週末は
白州に
行こう

麴に触れる旅

入口編

週末宿泊ワークショップ企画in白州

美しい山々に囲まれた名水の里「白州」で、 麴の種つけ体験と甘酒・塩麴を手づくりしてみませんか？

お味噌や甘酒って、どんなふうに出来るの？ **麴**ってなんだろう？

日本の食の調味料は **麴が土台**。ほとんど麴無しでは造れません。

和食の特徴となっている、淡白さの中に濃厚な旨み、ほのかな甘さ、
ふくいくとした香りをももし出す触媒となっている麴。

日々の食卓に手づくりの **麴** を使ったお料理をどうぞ。

☁ **塩麴鍋** をつつきながら、古民家で秋の夜長を過ごしましょう。☆☆

2013.11.23 (土)~24 (日) 1泊2日

お申込み先着 **10** 名様限定/申し込み締め切り **11月15日**



ご予約・お問い合わせ

お電話: 0551-35-4520 (平日 午前9時~午後5時)

メール: info@hakusyu.jp

(件名に「麴に触れる旅」と書いて、氏名、性別、住所、電話番号、メールアドレスをお知らせください。)

株式会社 白州郷牧場 〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手2259-1



料金・その他

1泊2日 1名様/20,000円(税・サービス料込) ※夜は築100年の古民家に宿泊です。

(23日の夕食、24日の朝食、温泉入浴料、甘酒・塩麴の材料費含む、手づくりした塩麴はお土産に持ち帰れます)

エプロンと三角巾やバンダナなど頭を覆えるものをご持参ください。※要防寒着(朝晩は都内より-5℃~-8℃です)。



講師紹介~見田由布子

2004年石川県のぶった農産へ麴の修行へ。以降、麴の種つけと味噌仕込みを毎年続けている。

白州郷牧場森の中の加工場にて、味噌、米麴、塩麴、甘麴、甘酒の素、季節の漬物その他を製造、販売。

おみそづくりワークショップを毎年慣行。手づくり味噌の美味しさに目覚めたお客さんが毎年訪れている。



タイムスケジュール

23日(土)

12:00 電車でお越しの方は12:00までにJR日野春駅改札に集合してください。車でお迎えにあがります。

13:00 集合~自己紹介など
※お車の方はこの時間までに白州郷牧場まで直接お越しください。

14:00 麴種付けワークショップ

16:00 甘酒仕込み見学

17:00 温泉へ(送迎いたします)

19:00 夕食~懇親会
(白州郷牧場の有機野菜や平飼い玉子、手づくり麴の塩麴鍋その他)

21:00 終了

24日(日)

8:00 朝食

9:00 自由時間(牧場内施設、鶏舎見学など、ご希望があればご案内いたします。)

10:30 塩麴仕込みワークショップ

11:30 昨日仕込んだ甘酒の試飲

12:00 解散
※電車でお帰りの方はJR日野春駅までお送りいたします。

お味噌仕込みや麴料理、有機畜産循環農業体験…
多彩なワークショップを企画していきます。
ご注目くださいませ！



2013.11
23(土)~
24(日)



www.hakusyu.jp

www.facebook.com/hakusyugou.bokujo