

自分でつくれる、おいしくて安心・安全なお味噌

# 本格・味噌仕込み体験

自家製味噌を白州郷牧場でつくりませんか。

**参加者募集中!**

開催期間：2012年1月15日～4月30日

参加希望日をご連絡ください。



- ・自家製麹、国産大豆、天然塩など、味噌づくりの材料はこちらでご用意します。
- ・味噌を入れる樽などの容器は、各自、ご用意ください。つくった味噌を入れてお持ち帰りください。

料金：1キログラム700円（材料費込み）  
ご希望のキロ数をご連絡ください。

## 1. 日帰りコース

## 2. 宿泊コース（一泊二日コースと二泊三日コースがあります）

- ・宿泊の場合、麹の仕込み体験、採卵体験や野菜の収穫体験なども可能です。
- ・宿泊施設（再生古民家）がございます。一人一泊2500円（自炊）。
- ・最寄り駅のJR中央本線日野春駅まで車で送迎可。近所に温泉もあります。
- ・お子様の同伴、歓迎いたします。

必ずご予約下さい。お問い合わせは

連絡先：白州森と水の里センター


〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 2129-1

<http://www.hakusyu.jp/>

FAX 0551-35-0132

担当：見田 090-6791-4228



白州郷牧場は、有機JAS認証を取得しています。  
名水の里、山梨県白州町で、無農薬無化学肥料での野菜づくりと平飼い養鶏を30年間続けてきました。  
子供対象の、季節の自然学校なども開催しています。