

バレンタインデーに 「手づくり豆腐」を贈ろう！

完全地元産

一切農薬を使わなかった地元（大方橋川）産の大豆と黒潮町産天然にがりだけを使った「完全地元産マイ豆腐」の手づくり体験です。
今年は大好きな人に、黒いチョコレートではなくて、「白い手づくり豆腐」を贈ってみましょう！ 湯豆腐にして食べれば、二人の仲もアツク熱！！

- 日 時 2009 年 2 月 14 日（土）
午前 9 時から 12 時 30 分（食事時間を含む）
- 会 場 橘川集会所（黒潮町大方橋川）
場所⇒<http://quickplace.jp/map/view/25645>
- 参加定員 10 名（年齢は問いません。）
- 体験料 一人 1,000 円（実費） 地元食材だけで作った昼食付き
できた豆腐はお持ち帰りいただきます。

手作り豆腐の作り方の手順



① 前日から水に浸していた大豆を挽きます



② 吹きこぼれるまで炊きます



③ 布でこします



⑥ 型に入れて冷ませば出来上がり！



⑤ にがりを入れます



④ 絞ります
（豆乳が出来ます）

【主催】橘川中山間生産組合

【申込／問合せ】事務局 畦地（あぜち）TEL:090-2786-2702 まで