

ゆきむら夢工房だより

1月第10号

営業時間 8:30~17:15 休業:年末年始 TEL 72-2204 (0268)

※新型コロナウイルス感染拡大予防のため、現在
シタサイクル、そばうち体験は休業中
です。



2021年あけましておめでとうございます

今年もよろしくお願いいたします。ゆきむら夢工房
スタッフ一同

昨年は新型コロナウイルスに振り回された年でありました。
それでも、今まで誰もがよく頑張ってきたと思いませんか!? 7日も早い終息を願いながら
ポジティブ思考でこれからの1年も頑張らしましょう!! 安心して暮らせる日は必ず来ますね!

餅の受託 まだまだ2月いっぱい受付中!

12月は、たくさんのお申し込みをいただき、
ありがとうございました。おいしいお餅でお正月を
過ごせたことと思います。餅の会による餅つきは

1月・2月は毎週金曜日に行います。
まだまだつきたてのお餅を楽しみたいお客様
ご注文をお待ちしております。

お待たせしました 真田の郷 甘みやさしい味 手づくり味噌の会 味噌仕込みが始まります!

新そばまっりの販売でもあつという間に
売り切れる人気の手づくり味噌。
この冬仕込み、熟成を待ち、11月頃
からおおいしく食べれます。1年間食べれる
まともな量で承ります。

料金体制

1斗

50~53kg

作業料 9,500円

米15kg 大豆13kg
塩6kg (材料は持込
註は購入可)

5升

25~6kg

作業料 5,000円

米7.5kg 大豆6.5kg
塩3kg

基本塩分12%の味噌 ※塩の量は、
お好みでできます。

12麹(2割増の麹)の味噌もできます。

1斗 作業料 10,500円 米18kg使用
5升 " 6,000円 米9kg

麹たっぷりよりマイルドなお味です。

米・大豆・塩は、必要に応じて購入
していただくことができます。価格等
詳しいことは、ゆきむら夢工房 カウンター
へお問い合わせください。TEL 72-2204

お味噌もいけど 麴もね。麴のみも承ります。

甘酒用麴出し 1斗 500円 (米1.5kg)から50k

おうち時間の増えた今、今年は甘酒づくりに挑戦して
みませんか? 寒い冬も手づくりの麴甘酒でホッカホカ。

- ♡ 甘酒の作り方 ♡
- ① 麴に熱いと感じるくらい湯を入れてよくかき混ぜる。(湯の量は好み濃さ)
 - ② 電子ジャーで1晩保温(8時間程)
 - ③ なべに移し、まわりがプツプツしてくる程度まで加熱する。
- 手づくり味噌の会
滝原さん直伝!
も甘酒名人

上田市 × PayPay



売店にて PayPay で

お得にお買物の
おすすめ商品は
人気のお菓子
各種 セット
¥480~¥7224-
ちよこ手土産にいかがです?

