

300年の伝統を持つ「糀屋雨風」の 自家製みそ作り教室

糀屋雨風について

初代和泉屋熊次郎は泉北郡上神谷村字豊田の角城氏（かくじょうし）から分家の形で約三百年前
元禄二年（1689年）堺市少林寺町東3丁で醤油醸造業を始め近郊へ天秤棒で担いで売りに
行きました。雨が降っても風が吹いても商いを休む事が無かった所から『雨風屋さん』
と呼ばれる様になったと言う事です。現在はこうじの製造を主に
その関連商品（味噌・醤油・醤油加工品・甘酒・どぶろく・等）を製造販売しています



手づくり味噌の良さ

「天然醸造」とは味噌の中で生きている微生物の働きに委ねて自然のままに熟成させたもの

「生味噌」とは発酵を止めるための加熱殺菌をせず、微生物たちが醸し出す生成物や、

味噌本来の栄養素も壊れずそのまま残っている生きたお味噌で

発酵は続き長期保存も可能であり

熟成中いろいろな時期の味をたのしめます。



この機会に是非みそ作りをお楽しみください！

開 講 日：令和3年2月23日（火・祝日）

時 間：①10：00～12：00／②13：00～15：00

講 師：株式会社 雨風社員

受 講 料：3,500円 ※2キロお味噌お持ち帰りいただけます。

対 象：どなたでも（エプロン・三角巾・容器・ビニール袋
（※お持ち帰り用）をご準備ください。）

定 員：各20名

申込方法：**お電話・ご来館にてお申し込みください。**

〔 ①ご希望講座名②郵便番号③ご住所
④お名前（ふりがな）⑤電話番号 〕

※定員になり次第、募集を締め切らせていただきます。

お問合せ：住之江会館 電話 06-6683-2882

〒559-0015 住之江区南加賀屋 3-1-20

ホームページ (<http://osaka-suminoekaikan.jp/>)