

手造り味噌講座

～夏仕込み～

麴を使った本格的な味噌と
塩麴造りに挑戦しましょう！

1人2kgの味噌と390gの塩麴を仕込み、持ち帰ります！

日時：令和7年6月26日(木)

10時30分から12時30分

講師：(資)小泉麴屋(港北区菊名)

場所：都筑センター 2階 工芸室

対象：横浜市内在住、在勤の方

定員：27人(申込多数の場合は抽選となります)

参加費：3,500円

持ち物：エプロン・三角巾・マスク・タオル・筆記用具

タッパーなどの容器(2kg入る大きめのもの)

※塩麴は容器付きのため持参不要です

申込み：6月11日(水)～6月17日(火)二次元コードで申込

(電話・来館での申込は出来ません)



<https://forms.office.com/r/EV08UcBfGH?origin=lprLink>

※申込期間内に定員が達しない場合は、申込期間を延長し、定員になり次第締め切りとさせていただきます

※駐車場は台数が限りがありますのでご来館の際は公共交通機関をご利用ください



申込み・問い合わせ

社会福祉法人 横浜市社会福祉協議会

横浜市都筑地区センター

住所：横浜市都筑区葛が谷2-1

電話：045-941-8380



ホームページ



インスタグラム

●お預かりした個人情報は、本事業以外で使用いたしません。

●個人情報の取扱いについては、横浜市社会福祉協議会「個人情報保護に関する方針」に基づいて、適切にその管理をします。