

味噌づくり (寒仕込み) 講座



麴を使った本格的な味噌と
醤油麴造りに挑戦しましょう！

1人2kgの味噌と390gの醤油麴を仕込み、持ち帰ります！

日時：令和8年1月29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：36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）

※醤油麴は容器付きのため持参不要です

申込み：12月11日（木）～12月17日（水）

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/xGgv6Z3Z3Z?origin=lprLink>

●申込期間内に定員に達しない場合は、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。

●駐車場は台数が限られていますので、
交通公共機関をご利用ください。



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。

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