

味噌づくり講座

からだが
よろこぶ、
手づくり味噌。



講師：(資) 小泉麴屋 (港北区菊名)

① 10/7 (水) 10:30～12:30



内容

京白味噌1kgと塩麴460g

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 (1kgの味噌が入るもの)
※塩麴は容器付きのため持参不要です

② 10/8 (木) 10:30～12:30



内容

米味噌2kgと醤油麴390g

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の味噌が入るもの)
※醤油麴は容器付きのため持参不要です

場所：都筑センター 2階 工芸室

定員：横浜市在住・在勤の方 36名 (各日)

参加費：3,500円 (各日)



(申込二次元コード)

申込期間：9/11 (金)～9/17 (木)

※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
※駐車場は台数に限りがありますので、公共交通機関をご利用ください



【R7年度講座で仕込んだ味噌】

お問い合わせ

社会福祉法人 横浜市社会福祉協議会 都筑センター
横浜市都筑区葛が谷2-1 045-941-8380

※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。

ホームページ



Instagram



TSUZUKICENTER