



「手作りみそ作り教室」(米味噌)

初めての方でも簡単！

茹でた大豆と麴などを合わせ、美味しい手作り味噌を仕込みます。材料はすべて国産です。

と き 12月1日(月) 13:30~15:00

ところ 四季が丘市民センター2階 調理実習室

対 象 一般成人

定 員 12名(先着順)

講 師 みそソムリエ 菅野 美穂子 さん

参加費 1,500 円 持ち帰り味噌1キロの材料、容器(チャック付きビニール袋)代込み。
(電話受付可ですが、11月17日(月)までに市民センターへお持ちください。)

持ち物 エプロン、三角巾、マスク、手拭き、ふきん、腕カバー(または袖をまくれる服装)
お茶、筆記用具

申 込 11月17日(月)まで

※締切日以降のキャンセルは、材料の調達上ご遠慮ください。

主 催 四季が丘市民センター、四季が丘市民センター企画運営委員会

当日午前材料を茹でます。午前から参加体験希望の方はお申し出ください。
なお、昼食はご持参ください。

