

西公民館事業

「味噌づくり教室」 参加者募集！！



日本の伝統的調味料「味噌」

発酵から学び、食や健康を見つめ直して新しい家庭の味を作ってみませんか。本物の「手づくり味噌」で味噌汁の味も、家族の評価も **UP!**
間違いなし！！

- 1 日 時 令和7年2月1日（土）
午前9時30分～12時00分（予定）
- 2 場 所 西公民館 ホール
- 3 内 容 国産大豆・国産糀・天日塩を使い8.5kgを作ります。
- 4 講 師 秋葉糀味噌醸造株式会社 秋葉 節夫 氏（茨城県結城市）
- 4 材料費 5,500円

※申込み期限終了後のキャンセルは参加費をいただきますのでご注意ください。

- 5 定 員 20名（定員を超えた場合は抽選になります）
- 6 申込み期限 R6.11月26日（火）～ R7.1月10日（金）

電話または申込みフォームからお申し込みください。



味噌が食べられる
ようになるまで、半
年かかります。おい
しくな～れ！！



西公民館

☎ 37-1677