



# 味噌づくり教室

日にち 12月8日(木)

自分の手で仕込んだ味噌は、まさに「手前みそ」！  
市販のものとは全く違う美味しさを、  
味わってみませんか？



	日程	内容
①	12月8日(木) 9:30~12:30	味噌の材料を混ぜ、樽に入れて持ち帰る。 (1樽8kg、1人2樽まで)

■場所：保健福祉センター 栄養指導室（田野倉 85-1）

■対象：市内在住または在勤の人 先着 24名

■費用：1樽 4,800円（材料費・樽代 300円含む）

※樽をお持ちの方には樽代を返金します。

■持物：エプロン、三角巾、手拭き用タオル、新聞紙（1日分程度）

■お願い：参加の際は、事前の検温・マスク着用にご協力ください。

■申込：10月15日(土)~29日(土)の午前9時~午後5時に、電話等で烏山公民館にお申込みください。

\*原則、個人ごとにお申込みください。

友人・家族と併せてお申込みいただく場合、必ず相手の了承を得てからお申込みください。

\*都合により欠席する回がある場合は、申込時にお伝えください。

\*講座の参加希望者が極端に少ない場合は、実施できない場合があります。

\*講座の開催日1週間前以降のキャンセルは、費用をご負担していただくことがあります。

講師

秋葉糰味噌醸造株式会社  
秋葉節夫さん

申込・問合せ先

烏山公民館 ☎0287-83-1412

※烏山公民館事務室は、毎週日曜日及び月曜日、祝日、年末年始はお休みです。



その他の講座や最新情報は、烏山公民館 Facebook をチェック！→