

／ 公民館主催講座 ／

長年続いている
講座です

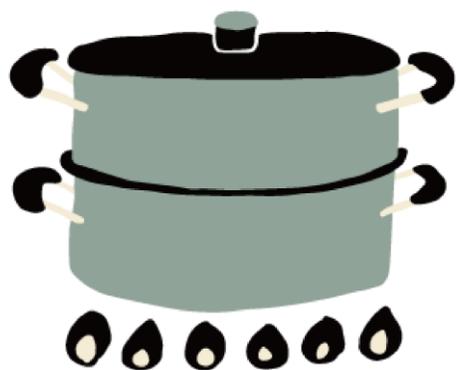
味噌作り講習会



発酵食品を手作りしてみませんか。

米こうじの美味しいお味噌を作ります。

講師：グループ花水木



ビギナーコース

講師が大豆の炊き上がりから仕込みまで丁寧に教えます。初めての方でも安心して参加できます。

ベテランコース

11/14に材料をお渡しし、11/21に仕込み作業を行います。

2024

11/21

木曜日

時間：いずれも13:00 - 15:00

場所：まちなかりビング北千里 調理室

定員：ビギナーコース（初心者向け）先着5名

ベテランコース（経験者向け）先着20名

材料費：1口 3800円（出来上がり約7キロ・半口も有り）

申込：10月31日（木）13:00 - 15:00 調理室

材料費を持参のうえお越下さい。

お問合せ：06-6834-2921（代表電話）



web site



Instagram