

長年続いている
講座です

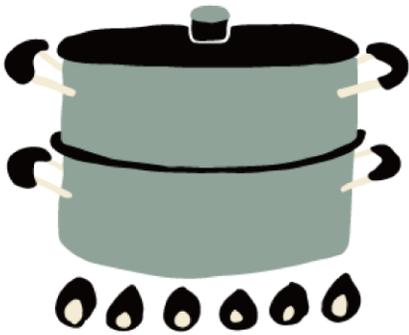
公民館主催講座 味噌作り講習会



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



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。

5/8(木)に大豆をお渡し。
5/15(木)に仕込み作業を行います。

2025
5/15
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：先着10名
材料費：1口1900円（出来上がり約3.5キロ）

大豆渡し時にお持ちください

申込：4月9日(水) - 電話または窓口

お問合せ：06-6834-2921（代表電話）



web site



Instagram