

／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



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。

11/13(木)に大豆をお渡し。

11/20(木)に仕込み作業を行います。

2025
11/20
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 調理実習室

定 員：10名

申 込：電話・窓口（先着）

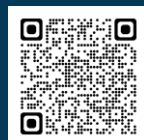
受付期間：10月13日(月)～

材 料 費：1口 2000円（出来上がり約3.5キ口）

お問合せ：06-6834-2921（代表電話）



web site



Instagram