

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

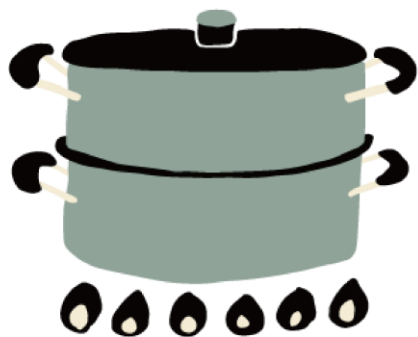


発酵食品を手作りしてみませんか。

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。

5/14 (木) に大豆をお渡し。

5/21 (木) に仕込み作業を行います。

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 (先着)

申 込：電話・窓口

材 料 費：1口 2300円 (出来上がり約 3.5キ口)

大豆渡し時にお持ちください

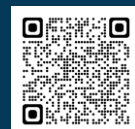
受付期間：4月15日 (水) 10:00 ~

お問合せ：06 - 6834 - 2921 (代表電話)

2026  
5/21  
木曜日



web site



Instagram