

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

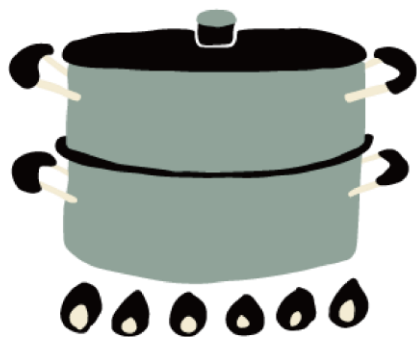


発酵食品を手作りしてみませんか。

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。

11/12 (木) に大豆をお渡し。

11/19 (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

受付期間：10 月 12 日 (月祝) 10:00 ～

材 料 費：1 口 2500 円 (出来上がり約 3.5 キロ)

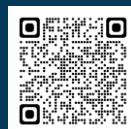
大豆渡し時にお持ちください

お問合せ：06 - 6834 - 2921 (代表電話)

2026
11/19
木曜日



web site



Instagram