

発酵食品の話とはじめての味噌作り講座

大豆1キロ、米麴1キロ、塩を使い
4キロの味噌を作ります。

文字どおり手前味噌を作ってみま
せんか。



募集：所沢市在住・在勤・在学の方

※3回参加できる方・
初参加の方優先

定員：8名

日時：令和4年2月2日(水)・2月3日(木)・2月4日(金)
9時30分～12時30分

(1日目 発酵食品のお話・2日目 下ごしらえ・3日目 仕込み)

場所：富岡まちづくりセンター 研修室・調理室

費用：2,000円 (材料代・容器代)

申込

1月5日(水)～28日(金)

午前8時30分～午後5時まで(※月曜・祝日除く)

TEL 2942-3110 (先着順)

※材料費を添えて富岡まちづくりセンターまでお持ちください。

持ち物：筆記用具、エプロン、三角巾、タオル、
食器拭き用布巾

マッシャー、圧力鍋がある方はお持ち下さい。



主催 富岡まちづくりセンター