

～自分だけの“うま味”を仕込もう～

寒仕込みの 手前味噌づくり講座

みんなでわいわい楽しく作るお味噌は、笑顔の分だけおいしくなります。
そんな手作り味噌が毎日の食卓で家族のおなかと心を元気してくれます。
こだわりの材料で作る安心・安全な手作り味噌と一緒に仕込みましょう！

【日 時】	2月17日(火) 13:00~15:00
【場 所】	並木まちづくりセンター 調理講習室
【講 師】	鶴田 淳子 氏(発酵料理人・ボディケアセラピスト)
【定 員】	10名(市内在住・在勤・在学の方)
【費 用】	2,000円(材料代)※軽食あり
【持ち物】	エプロン、タオル、布巾、味噌を入れる容器(1kg)
【申込み】	令和8年1月21日(水)～1月30日(金) 電話・窓口にて受付 9:00～17:00 ※月曜日を除く 04-2998-5911

