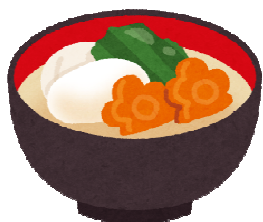


# 白みそづくり教室



老舗糀屋に教わる無添加の白みそづくり！  
通常の3倍量の「米こうじ」を使った白みそです。  
お正月用みその仕込みは今が旬！  
作ったみそはお持ち帰りいただけます。(2kg)



日時

平成30年11月6日(火)

10時30分～12時00分

場所

若江岩田駅前市民プラザ 料理教室

参加費

3,000円 ※みそ代込み

定員

30名 (先着順・要事前予約)  
※7名を下回った場合は中止となります。

持ち物

エプロン、三角巾、手拭用タオル、  
漬物樽(2～4kg用) ※写真参照

講師

(株)雨風(創業元禄2年)のプロ職人

申込

若江岩田駅前市民プラザ窓口  
またはお電話にて受け付けます。(11月5日迄)



※漬物樽(写真は4kg)  
円筒形のほうが空気が入りにくく、よく漬かります。  
別途540円(税込)で販売もできます。

東大阪市

若江岩田駅前リージョンセンター  
(くすのきプラザ)

〒578-0941

大阪府東大阪市岩田町4丁目3番22号 希来里施設棟5階

TEL: (072)967-6575

URL: <http://www.shimin-plaza.com/lecture.html>

東大阪市リージョンセンター  
ホームページURL

