

老舗糀屋に学ぶ

# 味噌づくり教室



老舗糀屋に教わる無添加の味噌づくり！  
素材は生の糀を使っています。  
日本のおいしい味には欠かせない調味料  
「みそ」を自分で作る教室です。  
作った味噌はお持ち帰りいただけます。(2kg)



日時

令和2年3月5日(木)  
10時30分～12時00分

場所

四条市民プラザ 料理室

参加費

3,000円 ※味噌代込み

定員

24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

四条市民プラザ窓口  
またはお電話にて受け付けます。(3月4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550円(税込)で  
販売もできます。

東大阪市

四条リージョンセンター  
(やまなみプラザ)

〒579-8054

大阪府東大阪市南四条町1番7号

TEL: (072)988-3113

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

