

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10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 ※味噌代込み

定員

36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。(3月9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

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

