

生の糀を使った味噌作りをしよう！

老舗糀屋から学ぶ 発酵教室

日時：令和5年11月10日(金)

①10:30～12:00

②13:00～14:30

場所：近江堂市民プラザ 料理室

参加費：4000円

定員：各8名(要予約/ご予約開始は10月30日から)

持ち物：エプロン、手ふきタオル、2kgの
味噌が入る容器(1000円で購入可能)

お問い合わせ・予約：近江堂市民プラザ

住所：近江堂3-12-15 電話：06-6730-0840

堺味噌(普通味噌)
白味噌から選べます
予約時に
お伝えください



指定管理者 (株) ビケンテクノ
共催 (株) 雨風