

# 老舗糀屋 から学ぶ 味噌作り教室



老舗の知恵と技術で味噌作り！  
別格の大豆の香りとおいしさを  
お楽しみください！

ご予約の際に  
どちらかお選びください

- ・ 生の糀を使った手作り味噌を  
2kg作ります。
- ・ 堺味噌（普通味噌）
- ・ 白味噌（熟成期間が短い）

料金

4,000円

開催日時

R6年4月19日(金)

1部 10:30~12:00/2部 13:00~14:30

場所

若江岩田駅前市民プラザ  
料理教室

持ち物

エプロン、手拭き、  
味噌容器か2kg入るタッパー(容器1000円で購入可)

講師

糀屋 雨風

定員

各回12名

(各回6名以上で開催。中止の場合はお電話にて連絡いたします)

申込み

若江岩田駅前市民プラザ 072-967-6575