

老舗糀屋から学ぶ

味噌作り教室



堺味噌
(普通味噌)

白味噌

赤味噌

麦味噌

10月16日(水)

1部 10:30~12:00 / 2部 13:00~14:30

若江岩田駅前市民プラザ 料理教室

※ご予約の際にお味噌の種類をお選びください

老舗の知恵と技術で味噌づくり！
別格の香りと美味しさをお楽しみください



料 金

4,000円 (生の糀を使った手作り味噌を2kg作ります)

持ち物

エプロン、手拭き
味噌容器かタッパー (容器は1,000円で購入可)

講 師

糀屋 雨風

定 員

各回12名 (6名以上で開催/中止の場合はご連絡いたします)

お問い合わせ・申込み
若江岩田駅前市民プラザ

予約は9月1日(日)スタート

岩田町4-3-22-5階

072-967-6575

指定管理者：株式会社ビケンテクノ