

味噌づくり教室



味噌は日本の伝統的な発酵食品です。同じ材料、同じ方法で仕込んでも出来上がった味噌は色も味も千差万別。味噌づくり8年目を迎えました。難しいことは何ともありません。我が家流の手前味噌をつくりましょう。



1人約2kgのお味噌を作ります。

番外編:甘酒づくり

- 日時：**令和2年2月21日（金）10:00～12:30**
会場：コミセン湘南 調理室・第2会議室
講師：前田照勝さん・根岸恵子さん
定員：12名 定員になり次第締め切ります。
申し込み：**2月6日（木）10:30から**窓口にて受付
締切り：**2月14日（金）** 締切り以降の払戻しはありません。
材料費：**1000円** 申し込み時支払い。
持ち物：エプロン・三角巾・筆記用具
主催：コミセン湘南管理運営委員会
お問合せ：コミセン湘南 ☎0467(57)5655