

味噌づくり教室

初心者の方 大歓迎

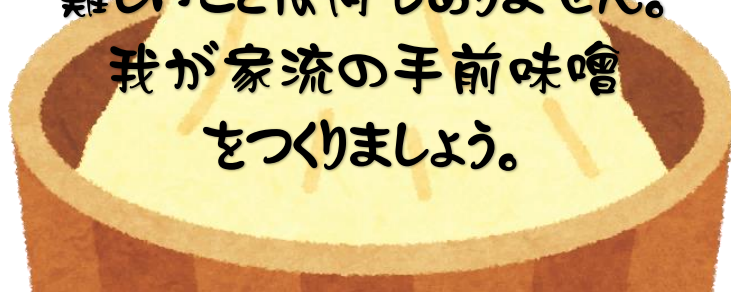
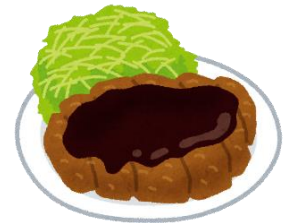


味噌は日本の伝統的な
発酵食品です。

同じ材料、同じ方法で仕込んで
出来上がった味噌は千差万別。

難しいことは何もありません。

我が家流の手前味噌
をつくりましょう。



日時	令和5年2月3日(金) 10:00~12:30
場所	コミュニティセンター湘南 調理室・第2会議室
申込日	1月20日(金) ~1月29日(日) 10時30分からコミュニティセンター湘南窓口にて受付
講師	根岸恵子さん
定員	6名 定員になり次第締め切り
材料費	1,000円(約1kg/人) 申し込み時支払い 1月29日(日)以降の払い戻しはありません
持ち物	エプロン・三角巾・筆記用具・持ち帰り用の容器(1kg分)
主催	湘南地区まちぢから協議会 コミセン部会
お問合せ	コミュニティセンター湘南 TEL 57-5655(月曜休館日)