



コミセン湘南 自主事業

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。
難しいことは何ありません。
我が家流の手前味噌を作りましょう♪



1人約1kgのお味噌を作ります。
使用する容器もご用意するので下記持ち物のみご準備ください。

日 時 令和6年2月3日(土)10時00分から12時30分

場 所 コミュニティセンター湘南 調理室・第2会議室

申込期間 令和6年1月20日(土)~1月28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 前田照勝さん

定 員 9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28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

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)

