

味噌づくり教室

味噌は日本の伝統的な発酵食品です。

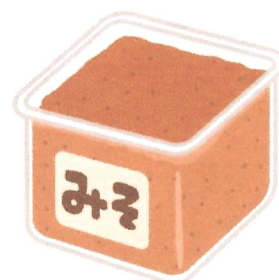
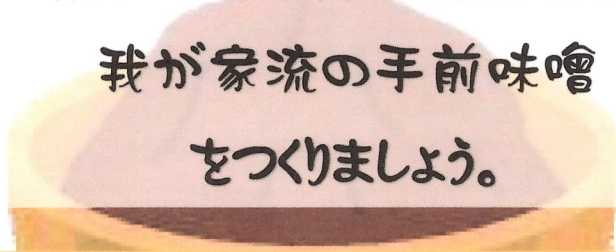
同じ材料、同じ方法で仕込んで

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7年2月1日(土) 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 令和7年1月18日(土) ~ 1月26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 後藤のぞみさん

定員 9名 定員になり次第締め切り

材料費 1,500円(約1kg/人) 申し込み時支払い

1月26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・手拭きタオル

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)