

麦麴の

味噌づくり

おいしく熟成させましょう



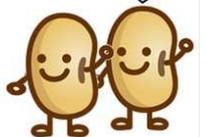
1月30日(木)9:30~12:30

約1kgを持ち帰り、お家で寝かせて熟成させます。

- ◇定員：15人(先着順)
- ◇参加費：900円(材料費込)
- ◇持ち物：エプロン、三角巾、布巾、台布巾、筆記用具
※味噌を入れるジップロックは先生が用意します。
- ◇申込受付：12月19日(木)9時より電話・来館にて
- ◇問合せ：豊田地区センター 045-895-1390



手作りみそは
美味しいよ！
味噌汁もサイコー！



※材料を準備する都合上、1/23(木)以降のキャンセルの場合は参加費をご負担いただきます。

1/22(水)までにご連絡ください。

