

簡単・手作り

みそづくり体験



※大豆と麴と塩をよく
混ぜた味噌玉



材料はおいしい国産大豆と米麴と塩のみ。
もちろん添加物なし。
「作る楽しみ」「待つ楽しみ」「食べる楽しみ」
を味わう自家製の味噌づくり。

日時:11月6日(土)10:00~12:00

場所:赤崎市民センター 調理室

定員:16名(先着順)

25日以降のキャンセルは
材料費を頂きます。

材料費:1,600円 ※約4キロのお味噌を仕込みます。

持ってくる物:エプロン、三角巾、手拭きタオル、味噌を入れる容器

※2日前までに当センターに材料の受け取りにきて頂きます。

詳しい持ち物は個別にお伝えいたします。

【受付期間】

10月1日(金)~10月22日(金)

赤崎市民センター ☎ 751-1900

※申し込みはお電話か窓口でお願い
します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



赤崎市民センターは持続可能な
開発目標(SDGs)の達成に
向けて取り組んでいます。



＜講師＞みそラシド 佐野 典子 氏
山口 真美子 氏
小方 順子 氏

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスクの着用、検温、手指消毒にご協力お願い致します。
また、感染状況により中止になる場合があります。ご了承ください。