

やっぱり味噌は手作りっちゃ！

～直伝・伝統味噌作りを学ぶ～

講師 「みそラシド」代表 佐野典子先生

山口真美子先生・小方順子先生

安心安全な国産の材料を使い、自分で大豆を煮ることから

始める日本伝統の味「味噌」を手作りしませんか？

いつもの味噌汁が数倍おいしくなりますよ！

お誘いあわせの上、是非ご参加ください。



★令和8年1月23日（金）10：00～12：00

★ 南丘市民センター 1階調理室

★参加費：1900円（米味噌作りセット 3.5kg材料費）

★持ってくるもの：エプロン・タオル（手拭き用）・三角巾

布巾（おしごりサイズ）・マスク・ゴム手袋

容器（味噌を入れる4Lくらいの密閉容器）

※前日に自宅で大豆を煮てきていただきます。

詳細は申込時にお知らせいたします。



★定員：15名(先着)

★申込み期間：令和8年1月5日（月）～16日（金）

お問合せは 南丘市民センター（小倉北区熊谷1丁目26-15）

TEL（582-7328）