

糀のプロ！糀店の店主に教わる味噌作り講座

# 高級 米糀味噌

平成30年 4月22日(日)

10:00~11:30

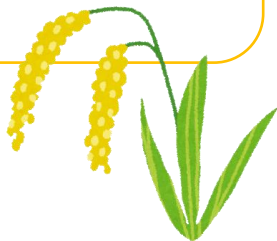
**対象/定員** 成人 16名 と 親子 8組

※親子：一緒に味噌作りができる小学生以下のお子さん2名までと保護者1名で1組

**参加費** 3,800円(容器代含む) **持ち物** エプロン、三角巾、手拭タオル

## 使用する材料

米：京都府京丹後産 こしひかり  
大豆：北海道産 ゆきほまれ  
塩：メキシコ産天日塩  
糀：黄糀



日本の発酵食品の味噌！国産の米、大豆の高級食材を使って「米糀味噌」を作ります。自分で「作る」面白さ、出来上がりを「待つ」楽しみ、「味わう」喜びを体験してみませんか？ \*約4kgのお持ち帰りになります。

◆講師：川口糀店 川口 恭氏



**\*お申込み・お問い合わせ\***

4月11日(水) 午前9時より電話もしくは直接来館にて先着順受付をします。

横浜市白幡地区センター 電話:045-430-3050 FAX:045-401-0021

受付時間 9:00~21:00(日曜祝日は17:00まで) \*第3火曜日は休館日です。

白幡地区センターホームページ <http://shirahata-cc.com>

\*メールマガジン配信中です。右記QRコードやホームページから登録できます。

\*お申込みの際にいただいた個人情報は、自主事業開催以外の利用や第三者に提供する事はありません。

