

味噌作り講座

麦味噌

2019年 4月21日 (日)

10:00~11:30

対象/定員：成人 15名 と 親子 10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：3,600円 (容器代含む) **持ち物**：エプロン、三角巾、手拭タオル

日本の発酵食品の味噌！

高級食材を使って「**麦味噌**」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？ *4kgのお持ち帰りになります。

使用する材料

麦：香川県産 裸麦イチバンボシ

大豆：北海道産 ゆきほまれ

塩：メキシコ産天日塩



◆講師：川口糀店 川口 恭氏

お申込み・お問い合わせ

3月29日(金) 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。

