

味噌作り&健康講座 in 春日部

かんたん味噌作り教室♪

皆さんは普段お味噌をお店で購入していますか？伝統食のお味噌は手作りすれば美味しさも格別！
国産の大豆・糀を使って安心安全の味噌づくりを皆さんで楽しみましょう。
味噌づくり実習とともに、「味噌まるわかり講座」で味噌の魅力にどっぷり浸かりましょう！

◆日時 平成31年2月19日(火)
13:30~15:30

◆場所 春日部市市民活動センター
4F 第2会議室
〒344-8578 埼玉県春日部市南1丁目1-7

◆先着 20名



◆味噌づくり・講座講師

(株)玄米酵素 藤井裕子

講座テーマ「味噌まるわかり講座」

玄米発酵食品

ハイ・ゲンキサンプル
プレゼント！！

◆材料費： 米こうじ味噌セット3,200円
出来上がりが5kgの味噌となります。

◆用意していただくもの：味噌が入る容器、エプロン、手ふき

申し込み先&お問い合わせ先

外山 君江

携帯：090-2171-9854

