

# はじめての味噌づくり

～ 大豆から味噌を作ってみよう ～

日時 令和5年1月14日(土) 13:30～15:30

15日(日) 9:00～13:00

会場 宮崎公民館 2階 調理実習室

参加費 2,600円 出来上がりの量は1人当たり6kg程度の予定です。

内容 大豆、麴、塩から手作りで味噌を作ります。

定員 抽選 8名

締切 12月20日(木)

◎用意していただくもの

味噌を入れる10ℓ程度の容器

または蓋つきのポリバケツ

漬物用20ℓビニール袋・エプロン、三角巾、ふきん

◆14日(土) 材料の仕分けと仕込みの準備を行います。

15日(日) 仕込んだ味噌をお持ち帰りいただきます。

◆窓口または右のQRコードからお申し込みください。

◆お問い合わせ・申し込み



宮崎公民館 ☎043-263-5934