

初めての方大歓迎！ 無添加の味噌作り教室

地元千葉で採れたお米と大豆を使い、味噌を作ります。
完全無添加の自家製味噌を作ってみませんか？



日時：2024年4月25日(木) 9:30~12:30

対象：どなたでも

定員：12人 ※応募者多数の場合は抽選

参加費：3,000円

講師：金親 博榮、中新井田 拓也 先生
(わたしの田舎 谷当工房)

持ち物：エプロン、三角巾、ゴム手袋、塩(1.2kg)、マスク、
味噌を入れる容器(容量5リットル以上の漬物容器等)

味噌は
2kg
作ります。



申込方法

千城台公民館HPの申込みフォームか往復はがきでお申し込みください。
往復はがきの場合は、以下の事項を記入してください。

①希望講座名 ②氏名(ふりがな) ③年齢 ④住所 ⑤電話番号

※往復はがきの場合は、返信用はがきにご自宅の住所と氏名をお書きください。

※応募1通につき1名でお申し込みください。

申込締切

3/26(火)必着



申込みはこちら