

土気公民館主催

はじめての 味噌づくり

～大豆・麴・塩から手づくり味噌にチャレンジ～

令和8年

1日目：1月20日(火) 13:30～15:30

材料の仕分けと仕込みの準備



2日目：1月21日(水) 9:00～17:00

味噌を仕込み、持ち帰る。出来上がり量：約6kg。

<2日目は午前・午後に分かれて調理>

会場：土気公民館 調理室

定員：午前・午後 各8人(応募多数の場合、抽選)

材料費：3,800円(当日)

持ち物：10リットル程度の保存容器、

ビニール袋(漬物用)、エプロン、三角巾、ふきん



申込方法：往復はがき/ホームページ

12月12日必着。

*窓口申込の場合は、返信用はがき(85円切手)持参。

記入事項：①味噌づくり参加希望 ②名前(ふりがな)

③〒・住所 ④年齢 ⑤電話番号

※往復はがきの返信面に住所・氏名



【問合せ】土気公民館 ☎ 043-294-0049 (9:00～17:00)

〒267-0061 千葉市緑区土気町1631-7

<http://www.chiba-kominkan.jp/midori/toke>