

# 「味噌づくり体験教室」

普段何気なく食べている味噌を、手作りしてみませんか？

夏ごろに食べられる寒仕込みの味噌と一緒に作りましょう！



日 時：令和8年2月21日(土) 10時～11時 (大豆・こうじ等の仕込み)

令和8年2月22日(日) 9時半～12時 (みそ作り) の2日間

会 場：川戸公民館（1階・調理実習室）

対 象：成人

定 員：8名 (申込多数の場合、抽選)

費 用：1,400円 (材料費・2月21日に持参してください。)

持 ち 物：エプロン・三角巾・ふきん2枚・タオル2枚・飲み物・スリッパ  
使い捨て手袋2双・持ち帰り用容器(3ℓ)・マスク着用

申 込：令和8年2月10日(火)までに

①直接か電話【 : 043-265-9256】

(※受付時間は午前9時～午後5時まで)

②HPの申込フォームから

【URL：<https://chiba-kominkan.jp/chuo/kawado>】



いざれかの方法でお申込み下さい。



川戸公民館 HP↑