

「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を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>】

いずれかの方法でお申込み下さい。



川戸公民館 HP ↑