

発酵食品を
毎日食べよう!

麴屋さん直伝の 味噌づくり

国産米の麴・国産白目大豆・天日塩を使います。
手作りの味を楽しんでください。注目の発酵食品味噌を
手作りしましょう!

全1回

2/9(日)

10:30~12:00

協力:小泉麴屋

定員:25名

参加費:4000円(3kg分材料費込)

申込方法:往復はがきで郵送

またはセンター備え付けの申込用紙に返信用ハガキを添えて窓口まで

①教室名 ②氏名 ③住所 ④電話番号 必ず記入

※返信用はがきに宛名記入

宛先 245-0007 桂坂4-1 中川地区センター

申込み期間 1/11~1/20必着

