

発酵食品を
毎日食べよう！

麹屋さん直伝の 味噌づくり

国産米の麹・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

2/14(土)

11:00～12:30 協力：小泉麹屋

定員：30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

