

『栄養満点!手作りみそ講座』

日時：令和8年9月11日(金)13:30～15:00

場所：江上地区コミュニティセンター 調理室・和室

講師：波佐見町 原味噌本店より

定員：20名(男女関係なくどなたでも)

**材料費：(5kg用)3,800円(当日徴収)
(3kg用)2,500円**

【内訳 米麹、ゆで大豆、塩の3点セット】

**※ゆで大豆を事前につぶしたものを希望する方は別途100円
必要です。事前準備のため申込の際に必ずお伝えください。**

持参物：エフロン、三角巾、マスク、飲み物

味噌は日本の伝統的な調味料で、原料の大豆は植物性たんぱく質やビタミンが豊富で健康への効果が大きく、発酵食品としても注目を集めています。味噌店の方から味噌の作り方を学び、我が家の味噌を作りませんか。出来上がりを待つ間、発酵して風味豊かな味噌ができていく過程も楽しめますよ。楽しく丁寧に教えていただけるので、初めての方でも大丈夫です。参加をお待ちしています。



お申し込み先：江上地区コミュニティセンター TEL 58-4638
～申し込みは 9月3日(木)まで電話、または窓口で受付ます～
※9月4日以降の取消は、材料の引取りをお願いします。