

手作り味噌を作ろう



日時：10月5日（月）

14：30～16：00

場所：大野地区コミュニティセンター

2階 料理実習室

材料費：2,500円（味噌3Kg）

定員：16名

講師：関戸麴屋 関戸弘武先生

用意するもの：エプロン、三角巾、手拭き
味噌を持ち帰るための容器



2025年の味噌作りの様子



関戸麴屋さんこだわりの大豆、塩、麦麴と米麴を使って手作り味噌を作ります。
愛情のこもった無添加でおいしい味噌作りに挑戦しましょう。

【お申込み・お問い合わせ】

大野地区コミュニティセンター 49-6589 までお電話か窓口でお申し込みください。