等作り味噌を作ろう

日 時:10月6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)

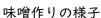
定 員:16名

講 師:関戸麹屋 関戸弘武さん

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









関戸麹屋さんこだわりの大豆、塩、麦麹と米麹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。