

プロから学ぶ
特別講座!

簡単にできて **安心・安全!**

手づくり味噌講座



☆(有)加藤醤油さんに教わる特別講座☆

静岡県産の大豆・浜松産のお米・香川県産の塩を使い、1人2.2Kg作ります。親子参加も大歓迎! 甘酒の試飲もあります。



道具いらずで気軽に作れます!
半年ねかせて完成です。



※写真はイメージです。

日時

1/11 (土)

10:00~12:00

【(有)加藤醤油】 (浜松市中区寺島町)

醤油・味噌・たれ等の他、麴から手づくりした甘酒や塩糰などの商品も販売しています。原材料と製法へのこだわり・真心込めた商品づくりが人気を得ています。工房見学の受け入れや味噌づくり講座、醤油の出前授業など地域に根差した活動も行っています。

- ◆定員/対象 : 20名 (先着順) / 小学生~大人
※小学生は保護者同伴で申込み。
- ◆受講料 : 2,900円 (教材費込)
- ◆持ち物 : エプロン・三角巾・袋 (2.4ℓのケースが入る大きさ)
- ◆キャンセル料 : 1/6 (月) より2,800円を頂きます。



みをつくし文化センター窓口、電話(9:00~17:00)、FAX、メールにて下記の必要事項をお知らせください。
※持病がある方は、お申込みの際にご相談ください。
※テーブルごとの班分けは申し込み状況を見て編成しますので、ご希望に添えない場合もあります。

みをつくし文化センター 浜松市北区細江町気賀369

☎053-523-3116 FAX:053-523-3126 メール:miwotsukushi@birukan.com

主催: 浜松市みをつくし文化センター (指定管理者 東海ビル管理株式会社)

『手づくり味噌講座』 受講申込書		キリトリ	年	月	日
受講者氏名:	男・女	学年:	年生	/ 年齢 (大人の方) 歳	
保護者氏名:	電話番号:	住所:			
緊急連絡先 (受講者以外) 氏名:	/ 続柄		(できれば携帯をご記入ください) 電話番号:		