

1回のみ
参加もOK

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
味噌をつくります。親子参加也大歓迎！

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。

<甘口の白味噌>

第1回 2025年 11/8 (土)

<甘さ控えめの合わせ味噌>

第2回 2026年 1/24 (土)

第3回 2026年 3/21 (土)

各回10:00～12:00

【（有）加藤醤油】（浜松市中央区寺島町）

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： 30名（先着順）
- ◆対象： 小学3年生～大人 ※小学生は保護者同伴で申込み。
※小学2年生以下のお子様同伴での参加は不可。
- ◆受講料： 4,000円/回（材料費込）※以前参加し、容器持参の方は3,900円
- ◆持ち物： エプロン・三角巾・マスク・袋（2.4ℓのケースが入る大きさ）
・台ふき ※手に傷などがあり、ビニール手袋が必要な方はご用意ください
- ◆キャンセル料： 各回の5日前（11/3、1/19、3/16）より3,800円をいただきます



みをつくし文化センター窓口、電話、FAX、メールにて下記の必要事項をお知らせください。

みをつくし文化センター 浜松市浜名区細江町気賀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）

----- キリトリ -----

『手づくり味噌講座』 受講申込書 年 月 日

申込回（☑を入れる） 11/8(土)『白味噌』 1/24(土)『合わせ味噌』 3/21(土)『白味噌』

ふりがな
受講者氏名： 男・女 学年： 年生 / 年齢（大人の方） 歳

保護者氏名： 保護者当日： 付添・参加者 電話番号：

住所： 容器： 持参する ・ 購入する

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：