

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！親子参加も大歓迎！

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。

<甘さ控えめの合わせ味噌>

<甘口の白味噌>

第1回 2026年 11/28 (土)

第2回 2027年 1/23 (土)

第3回 2027年 2/20 (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糀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： 20名（先着順） ※受講料のお支払いは現金のみになります
- ◆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）※容器持参の方は3,900円
- ※持参が出来る容器は、過去に当館もしくは他の施設で加藤醤油の講座を受講して購入した容器のみ
- ◆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持参ください
- ◆キャンセル料： 各回の5日前（11/23、1/18、2/15）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

※持病がある方は、お申込みの際にご相談ください

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）

『手づくり味噌講座』 受講申込書 キリトリ 年 月 日
申込回（を入れる） 11/28(土)『合わせ味噌』 1/23(土)『白味噌』 2/20(土)『合わせ味噌』

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 電話番号：（できれば携帯をご記入ください）