

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、
1人2.2Kg作ります。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。

第1回 11/14(土)

第2回 1/23(土)

<甘口の白味噌> <甘さ控えめの合わせ味噌>

各回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)
- ◆対象 : 小学生~大人
※小学生は保護者同伴で申込み。
- ◆受講料 : 3,200円 (材料費込)
- ◆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)
- ◆キャンセル料 : 各回の5日前 (11/9、1/18) より3,100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)

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) 全2回 11/14(土)『白味噌』 1/23(土)『合わせ味噌』

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: