

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。

<甘口の白味噌>

<甘さ控えめの合わせ味噌>

第1回 11/13 (土)

第2回 1/22 (土)

第3回 3/12 (土)

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 : 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 (11/8、1/17、3/7) 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。

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

申込回 (☑を入れる) 11/13(土)『白味噌』 1/22(土)『合わせ味噌』 3/12(土)『白味噌』

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: