

そがまゆみの

みそづくり



二〇二三年

①五月六日(土) ②五月二七日(土)

★両日とも同じ内容です。いずれかの一日を選び、お申込みください。

大豆から自分オリジナルの味噌を作りませんか？
今回は、お米の甘みと大豆の旨味の米糀味噌です!!

(約) 2kg 造ります

味噌は 半年ねかせて 完成!



講師 **そがまゆみ**

(みそソムリ工)
管理栄養士、食生活アドバイザー
発酵食品ソムリ工。宮前区在住。
大手食品会社、カフェ、企業
保育園・幼稚園、学校などに勤務。
国産大豆の販売、和の家庭料理
手づくり味噌など発酵食品
身体にやさしい女性のための暮らし
食育などの講師活動を行う。



時間: 両日とも 13:00~16:00 参加費: 3,500円(材料費込み) 定員: 各回16名(予約制・先着順 18歳以上)
持ち物: エプロン、三角巾、布巾、味噌用樽(2kg)、持ち帰り用袋(味噌用樽¥500でご利用できます)
申込方法: お電話、またはアリーノ1F事務室でお申し込みください(見学のみの参加 付き添い等はご遠慮ください)

川崎市有馬・野川 **アリーノ** (指定管理者 アクティオ株式会社) 044-853-3737 URL <http://ari-no.jp>
生涯学習支援施設