

二〇二一年

① 一月二十六日(日) ② 一月二十八日(火)

★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。

そがまゆみの

みそづくり



(約) 2kg 造ります

味噌は 半年ねかせて 完成!

大豆から自分オリジナルの味噌を作りませんか？
今回は、お米の甘みと麦の香りの米麦合わせ味噌です!!



講師

そがまゆみ

(みそソムリエ)

栄養士、食生活アドバイザー
発酵食品ソムリエ。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: 3,000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¥250でご利用もできます)

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
生涯学習支援施設

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