

麦麴の

味噌づくり

おいしく熟成させましょう



写真はイメージです

1月23日(金) 9:30~12:30

約1kgを持ち帰り、お家で寝かせて熟成させます。

定員	15人(先着順)
参加費	1,000円(材料費込)
持ち物	エプロン、三角巾、布巾、台布巾、味噌を入れるジッパータイプの袋は先生が用意します。
申込み	12/19(金)9時より電話・来館にて
問合せ	豊田地区センター 045-895-1390



豊田地区センター



※材料を準備する都合上、1/16(金)以降のキャンセルの場合は参加費をご負担いただきます。1/15(木)までにご連絡ください。