

回覧

すざい!みそパワー!!

3/11(月)



昨年度大好評!!

国内産大豆の

みそ作り

講座

日程 令和6年3月11日(月)

午後1時30分～3時30分

場所 赤塚市民センター 調理室

講師 長山 勝紀先生(長山糀味噌製造本舗)
名澤 久子先生

参加費 1,800円 (味噌材料3kg分1セットを含む)

下記希望の方は申込時にご予約下さい。※当日申込不可

- ・味噌を入れる容器(ない方)・・3kg用(5L程度ふた付き/300円)
- ・追加味噌材料セット3kg分/1,800円
- ・追加こうじ1袋/870円

定員 16名 (定員になり次第締め切ります)

持ち物 エプロン・手袋・マスク・三角巾・布巾等

申込方法 2月13日(火)～2月29日(木)までに参加費をそえて
赤塚市民センター窓口へお申込みください。

《注意》

- ・キャンセルは 2月29日(木)まで、期限を過ぎてのご返金はできません。
- ・電話、代理人による申込みはご遠慮ください。

裏面に、昨年度開催した味噌作り講座のご意見を載せております。ご覧ください!

問合せ先：水戸市赤塚市民センター
住所：水戸市河和田3-2329-3
電話：029-252-4090
(平日8:30～17:15)

昨年度「味噌作り講座」好評の声



- ・本やインターネットでも作り方は調べられますが、実際に先生に混ぜ加減等を教えていただけてとてもわかりやすかったです。
- ・保存の方法, 豆知識もとても参考になりました。ありがとうございました。
- ・味噌が思っていたより簡単に作れることを知り, 自分の口にする物なので大切に使いたいと思った。
- ・初めての味噌作りをしてとても楽しかったです。10月まで食べられないのは残念ですが, 子どもたちと楽しみに待ちたいと思います。
- ・手作り味噌を食べてみたいと思ってました処ちょうど味噌作りができたので, 食べる時が楽しみです。
- ・昔, 祖母がくつってくれた手作りみそのおいしさが忘れられず参加させていただきました。
- ・わかりやすい説明で大変勉強になりました。
- ・自分で作る事で出来上がりがとても楽しみです。ありがとうございました。
- ・先生方のご指導がよく, 楽しい講座でした。
- ・豆をゆでてつぶしておいて下さったので早くできました。食べるのが楽しみです。
- ・分かりやすく説明してくれた。
- ・毎年作りたいと思います。