

すごい!みそパワー!

発酵食品



毎年大好評!  
国産大豆の  
みそ作り  
講座

” 希望日を選んでください ”

日 程 第1回 令和8年2月12日(木)

第2回 // 2月17日(火)

午後1時30分～3時00分

場 所 桜川市民センター 調理室

講 師 長山糰製造本舗 長山 勝紀 先生

参加費 4,000円 味噌材料1セット(6kg分)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

・追加味噌材料1セット(6kg分)/4,000円

・追加こうじ1袋(700g)/970円

・味噌を入れる容器(ない方)・・6kg用(10Lふた付き/600円)

定 員 各日 16名 (定員になり次第締め切ります)

持 ち 物 エプロン・三角巾・マスク・みそ容器・味噌の上に載せるガーゼ又は布巾  
混ぜ合わせる容器の下に敷くレジャーシート等・ゴム手袋(使用する方)

申込方法 1月15日(木)から 桜川市民センター窓口へ  
参加費を添えてお申込みください。

《注意》 ・キャンセルは 2月5日(木)まで, 期限を過ぎてのご返金はありません。

参加者募集

【主催・問合せ先】 水戸市桜川市民センター  
住所：水戸市河和田2894-4  
電話：029-251-0359 (平日8:30～17:15)