



楽しい

味噌作り

みそ

は、昔から『寒仕込み』と言われ、寒い冬に仕込むのが一般的。雑菌が繁殖しにくく質の良い味噌ができると言われていています。自分で作る手作りの『手前味噌』ご自分で手作りされてみてはいかがでしょうか？

大好評につき
本年度も開催！

日時：平成31年2月21日、3月7日

<全2回>

木曜日 10:00~12:00

受講料：2,000円

材料費：3,200円(味噌約2kg、味噌玉)
樽が必要な場合、別途200円

場所：生涯学習プラザ

定員：24名

講師：そがまゆみ (市内在住)



- ・味噌ソムリエ、栄養士
- ・手作り味噌を使った料理教室や食育活動を行う。
- ・家庭料理教室『和ごころ食卓』
主宰

プログラム

第1回 味噌作り・味噌玉試飲

第2回 デザイン味噌玉作り

お湯を注げば、
すぐにおいしい
お味噌汁



おしゃれでかわいいから
プレゼントにも！

持ち物

エプロン お手拭2枚 筆記用具

味噌樽を入れる持ち帰り袋

(縦20cm、横20cm、高さ25cmが入り
3kgの重さに耐えられる袋)

9月ごろ、前回のご参加者の方々から

美味しかった！
買った味噌とはひと味がう！
作ってよかった！

・・・と、うれしいご連絡を
いただきました。

THE 手前味噌

申込方法

必要事項 を明記のうえ下記のいずれかの方法でお申込みください。

〒、住所、氏名（ふりがな）、電話、教室名

1. **直接来館** 生涯学習プラザ 1 F 窓口へお越しください。
2. **ハガキ** 〒211-0064 川崎市中原区今井南町 28-41
生涯学習財団 事業推進室 文化教室係 宛て
3. **電話** 044-733-6626 (8:30~17:00)
4. **FAX** 044-733-6697

申込締切
1/21(月)必着

年末年初を除き、3日以内に受信確認の返信をします。ご自宅からの発信に限らせて頂きます。返信が届かない場合はご連絡ください。

お願い

- 受講案内が届きましたら期日までに受講料と材料費をお振込ください。
- 受講のキャンセルはお早めにご連絡ください。
材料費については **2/15(金)正午以降**、受講料については **2/20(水)正午以降**のキャンセルはご返金できません。
- 応募者ご本人以外の受講は出来ませんのでご了承ください。
- 定員に満たない場合は開講を見合わせる場合があります。

●主催・お問合せ

公益財団法人 **川崎市生涯学習財団**
〒211-0064 川崎市中原区今井南町 28-41
事業推進室 **文化教室担当**
電話 044-733-6626 Fax 044-733-6697
URL <http://www.kpal.or.jp>

★アクセス

- JR 南武線「武蔵小杉駅」より徒歩 12 分
- JR 横須賀線「武蔵小杉駅」より徒歩 15 分
- 東急東横線、目黒線「武蔵小杉駅」より徒歩 10 分
- 東急東横線、目黒線「元住吉駅」より徒歩 10 分



..... 切り取り線

『楽しい味噌作り』講座に申し込みます。 平成 年 月 日

〒 住所

氏名（ふりがな） ()

電話 FAX

窓口でのお申し込みにご利用ください。