

楽しい

味噌



作り

・・☆彡・・今年も生涯学習プラザで『寒仕込み』のお味噌を手作りしませんか♪・・☆彡・・

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ます。

自分で作る手作りの『手前味噌』
一度、ご自分で手作りされてみては
いかがでしょうか？



日時：令和2年2月19日

味噌作り・味噌玉試飲

令和2年3月 4日

デザイン味噌玉作り

13:30~15:30

水曜日

受講料：2100円

樽を希望される方には、
別途200円程度で
ご用意致します。

材料費：3700円（味噌約2kg、味噌玉）

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
- ・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

《 持ち物 》

エプロン

お手拭き 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）

1/24(金) 締切
みそ...MISO...

デザイン味噌玉

お弁当のおともに！
プレゼントに♡



申込み方法

①②③④いずれかの方法で**必要事項**をお伝えください。

【 必要事項 】

- ・教室名
- ・氏名(ふりがな)
- ・住所
- ・電話番号
- ・樽の有無

- ① 郵 送：ハガキで、以下申し込み先へ郵送してください。
 - ② 窓 口：直接、生涯学習プラザ窓口で（申込書は窓口にあります。）
 - ③ 電 話：044-733-6626
 - ④ F A X：044-733-6697
- FAX の場合は自宅からの発信に限ります。こちらより受信確認の返信をしますので、届かない場合はご連絡ください。

*お申し込みされた方には、抽選結果をハガキでご案内します。

1月末までハガキが届かない場合にはお問い合わせください。

*受講をキャンセルさせる場合はお早目にご連絡ください。

受講開始前日(2月17日)の正午までにお電話でお取り消しの場合は、振込み手数料を差し引いて受講料を返金致します。

材料費：2月13日(木)正午以降のキャンセルは返金できません。

*お申し込みされたご本人以外は受講できません。

*応募者多数の場合は抽選になります。

定員に満たない場合は引き続き募集します。

締切
1/24(金)
必着

《申込み・問い合わせ先》

川崎市生涯学習財団

事業推進室「文化教室」担当

〒211-0064 中原区今井南町 28-41

TEL 044-733-6626

FAX 044-733-6697

開館時間 9:00～21:00

ホームページ <http://www.kpal.or.jp>



《アクセス》

武蔵小杉駅

JR 南武線改札より約徒歩 12 分

JR 横須賀線改札より約徒歩 15 分

東急東横線、目黒線改札より約徒歩 10 分

元住吉駅

東急東横線、目黒線改札より徒歩約 10 分