

楽しい

味噌



作り

『寒仕込み』の本格味噌を手作りしませんか♡

土曜日

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』  
ご自分の味噌はご自身で作っていただきます。  
今回は味噌玉の試食等はいりません。



日時：令和3年2月20日  
13:30~15:30

受講料：1100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：2500円（味噌約2kg）

場所：生涯学習プラザ



定員：12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、樽

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）

1/22(金)締切



コロナ予防対策のお願い

マスク着用



手指・用具等  
のアルコール消毒



十分な換気



## 申込み方法

①～⑤いずれかの方法で**必要事項**をお知らせください。

- ① 郵 送：ハガキで、以下の申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（平日8時30分～16時30分）
- ④ F A X：044-733-6697  
F A X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。
- ⑤ ホームページから(<http://www.kpal.or.jp>)



### 【 必要事項 】

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

川崎の生涯学習情報 検索 ⇒ 講座イベントの情報 ⇒ ☆キラリ文化教室 ⇒  
申込み方法 から申込みフォームを開き、必要事項を入力してお申込みください。

※ 申込みの際の個人情報講座運営の目的のみで使用します。

\* お申込みされた方には、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れる場合はお早目にご連絡ください。

受講日前日(2月19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12日(金)正午以降のキャンセルは返金できません。

\* お申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  
1/22(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

## 《 アクセス 》

### 武蔵小杉駅

JR 南武線改札より徒歩 12分

JR 横須賀線改札より徒歩 15分

東急東横線、目黒線改札より徒歩 10分

### 元住吉駅

東急東横線、目黒線改札より徒歩約 10分

