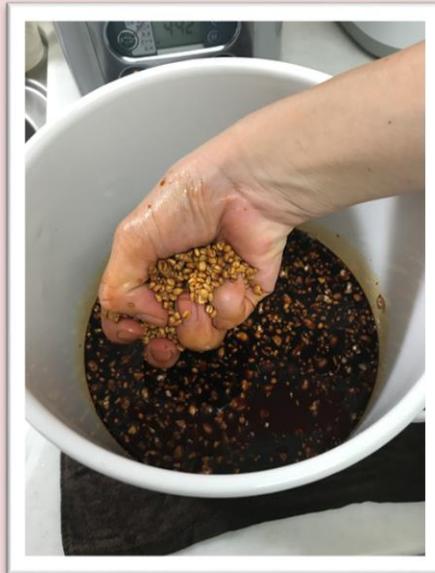


中央区立築地社会教育会館主催

究極のうま味調味料 「醬 (ひしお)」をつくらう！



お料理の幅がぐんと広がる、醤油・味噌の原形「醬(ひしお)」
を作って、身近な調味料「醤油」について学びます。

<手づくり発酵食品>

醬(ひしお)づくり(熟成期間:1週間、

保存の目安:常温で1年)

<ミニセミナー>

もっと知りたい調味料「さ・し・す・せ・そ」～しょうゆ編

講師:かつきめぐみ

加工食品診断士認定講師・食生活アドバイザー
発酵らいふインストラクター



日時 2022年9月4日(日)午後2時～3時30分

会場 築地社会教育会館 4階 料理教室

対象 18歳以上

定員 12名 ※申し込み多数の場合は抽選

参加費 2,700円 (材料費を含む)

8月21日(日)
募集締切

※要予約:お申し込み方法はチラシ裏面をご参照ください。

築地社会教育会館 中央区築地4-15-1

TEL:03-3542-4801 FAX:03-3542-3696

<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

問

詳細はこちらから



■ お申し込みから開講までの流れ

お電話、FAXよりお申し込みください。

- 8月21日（日） 申し込み締め切り ※申し込み多数の場合抽選
 8月22日（月） 当選の方には参加証を送付致します。落選された方にはキャンセル待ち順の入ったご案内ハガキを送付致します。
 9月4日（日） 開講日（13:40 受付開始、14:00 開講）
 ※来館前にご自宅で検温して頂き、マスクを着用してお越しください。

講座当日の持ち物

受講料2,700円、筆記用具、エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用のビニール袋
 ※本講座では原材料に大豆・小麦を使用します。

■ お申し込み・お問合わせ先 / 会場アクセス

築地社会教育会館（会場：4階 料理教室）

〒104-0045 中央区築地4-15-1

電話 03-3542-4801

FAX 03-3542-3696

HP <https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

※日本橋/月島社会教育会館、アートはるみでもお申込みいただけます。

※公共交通機関のご利用をお願いします。

<会場アクセス（地下鉄）> ※都バス、江戸バスも利用可能

- 東京メトロ日比谷線・都営浅草線 東銀座駅 徒歩約5分
- 都営大江戸線 築地市場駅 徒歩約5分



築地社会教育会館 宛



FAX: 03-3542-3696

究極のうま味調味料「醤(ひしお)をつくろう！

参加申込書 ※はつきりのご記入ください

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒
電話番号	
メモ	(ご意見・ご要望などありましたら、お書き添えください)

※個人情報の取り扱いについて：講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館（中央区立社会教育会館）が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。