

味噌仕込み会



なまこうじ

香り豊かな**生糘**を
贅沢に使う米味噌づくり♪



たっぷり**2**斗口仕込みます。
お家で5~6か月育てて完成!



～今日はみその日!手前みそを作ろう～

2024

3.30土

10:00~12:00

月島社会教育会館
4階 料理教室

📄講座の詳細は
裏面をご覧ください。

定員 | 14名

対象 | 味噌づくりに興味のある
小学生以上の方
※小学生の方は保護者同伴必須

費用 | 5,600円
※材料費・容器代・保険料込

★講師より★

味噌を仕込む時間は、
子どもはもちろん、大人も夢中になれる時間♪
一度仕込んだらもう抜け出せない!!
自分で作る「手前みそ」は、最高に美味しいです。
自分で作った味噌で作る味噌汁は、
口にするとカラダもココロも潤いますよ。
ぜひお申し込みをお待ちしております!



山田 百香里 Yamada yukari

<管理栄養士/発酵プロフェッショナル(日本発酵文化協会認定)>
たべもの教室 采輪(いろわ)代表。
「食で繋がる人と人・彩のある食生活を」「食卓が育む・心と体」
をモットーに活動。上記資格の他、1級フードアナリスト、
飾り巻き寿司インストラクターなど

味噌仕込み会 ~今日はみその日!手前みそを作ろう~
<参加申し込み書>

ふりがな

氏名

保護者氏名

※小学生1~6年生の方がご参加の場合は記入

ご住所

〒

お電話番号

アレルギー食材

無 ・ 有 食材名 (

)

キリトリ

お申し込みからご受講までの流れ

◇お申し込み方法:

月島社会教育会館窓口、電話またはFAX(下記問い合わせ先をご覧ください)
※日本橋・築地社会教育会館、アートはるみの窓口でもお申し込みいただけます。

◇ご受講について:

3月18日(月)申し込み締め切り。申し込み多数の場合は**抽選**となります。
応募者全員に当落結果のハガキを送付いたします。3月19日(火)以降に発送予定です。
※はがきが到着しない場合は、お手数ですが月島社会教育会館までお問い合わせください。

◇キャンセル料について:

キャンセルの際は、お早めに下記のお問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

●キャンセル料なし: **3月23日(土)まで**

★キャンセル料発生: **3月24日(日)以降 → 参加費の30%(¥1680)をお支払いいただきます。**

尚、キャンセル料をお支払いいただいても、食品衛生上、材料はお持ち帰りいただけません。予めご了承下さい。

◇参加費について:

講座当日に会場(月島社会教育会館)でお支払いください。

※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。

持ち物

エプロン、三角巾(髪の長い方)、手拭き用ハンドタオル、水分補給用のお飲み物
仕込み味噌持ち帰り用手提げ袋(エコバッグ、スーパーの袋等)

お問い合わせ先

〒104-0052 中央区月島4-1-1 月島区民センター4F

中央区立月島社会教育会館 <電話:03-3531-6367 FAX:03-3531-6369>

○地下鉄 大江戸線 有楽町線 月島駅【徒歩5分】

○都バス 月島三丁目【徒歩1分】

○江戸バス(コミュニティバス)月島区民センター【徒歩1分】

*公共交通機関をご利用ください。