

自家製味噌を食卓に！ 手作り味噌ワークショップ ＜米味噌＞



初めてお味噌を仕込む方にもオススメ！講師が煮豆まで用意しておりますので、あとは簡単な仕込み作業をするだけ！材料には国産の無農薬大豆や生麴を使用し、失敗しないコツ、ポイントまでお伝えしますので、ご安心ください。出来上がりを省き、約2.2kgのお味噌の他に土産として熟成した手作り味噌200gとレシピもプレゼントします♡

日時：12月18日(木) 10時～12時

受講料：2,200円 材料費：3,500円

講師：やまもと めぐみ (cocosai発酵サロン)

持ち物：エプロン、お手拭きタオル、マスク(任意)

味噌約2.2kgお持ち帰り用紙袋

定員：6名

締切日：12月11日(木)



★受付開始日：11/20(木) 13時～

～締切日以降のキャンセルはご遠慮下さい～

お申込み・お問い合わせ：あいあいパークカルチャー教室 TEL：0797-89-5933