

大好評

3kg持ち帰り!

おやこ参加OK!

手作りみそ教室

～元禄2年創業、堺市糀屋“雨風”のプロ職人

の指導による本格的な味噌づくり～

昨年よりパワーアップ!

受付時にみそを選べます!

堺みそ(ご指定が無ければこちらです)

白みそ・元禄みそ・麦みそ

味噌の特徴

白みそ…豚肉との相性抜群全ての料理に使えます。(甘口)

堺みそ…味噌の煮込み料理など(中甘口)

元禄味噌…味噌田楽など(辛口)

麦みそ…しょうゆ糀・味噌田楽

2023年2月18日(土) 19日(日)

2023年3月18日(土) 19日(日)

時間:午前 10:00～11:30 午後 13:00～14:30

講師より



昨年の様子

場所

淀川区民センター
第1会議室

持ち物

エプロン・布巾・お手拭き
密閉容器・手提げ袋

定員

午前・午後とも先着 15名

参加費

3,500円(3kg)

※返金は致しません

すべて自社の「生の糀」を使った、糀屋が教える 手作りみそ教室です。「おいしくて原材料がわかるから、作れるものは自分でつくりたい」そんなご要望にお応えしてスタートしました。昔はどの家も丹精込めてみそを作り、それぞれ家の味を作ってきました。日本のおいしい味には欠かせない調味料「おみそ」を自分で作ってみませんか。

お持ち帰り用の桶、別途550円(税込)にてご用意申込みは1/10より窓口にて(定員になり次第終了)

【注意】

マスク着用の上、ネイル・指輪・時計などは外しての参加となります。

主催・申込・問合せ 大阪市立淀川区民センター 指定管理者：(株)ビケンテクノ
電話：06-6304-9120