

大人気!

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～

お持ち帰り用の桶は、購入可能。
別途550円(税込)講習日にご用意ください。

【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。

受付時にみそを選べます!

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

(定員になり次第終了)

11月22日(水) 23日(木・祝)

時間: 午前 10:00～11:30 午後 13:00～14:30

10月14日(土) 9:30～ 受付開始!

場所

みそ

淀川区民センター
第1会議室

持ち物

みそ

エプロン・布巾・お手拭き
密閉容器・手提げ袋

定員

みそ

午前・午後とも先着 20名

参加費

みそ

3,800円(3kg)

※返金は致しません

昨年の様子



**原料高騰の為金額が
値上がりしました**



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