

大人気! **3kg持ち帰り!** **おやこ参加OK!**

みそ作り教室

～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～

受付時にみそを選べます!

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。

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

12月14日(土)15日(日)

時間:午前 10:00～11:30 午後 13:00～14:30

11月10日(日)10:00～ 受付開始!

場所

淀川区民センター
第1会議室

持ち物

エプロン・お手拭き
持ち帰り容器・手提げ袋

定員

午前・午後とも先着20名

参加費

4,000円(3kg)

※返金は致しません

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