

# 手作り味噌教室

体に良い発酵食品、自家製味噌づくりを手軽に体験してみませんか。  
材料は、いずれも一級品。北海道の大豆、千葉県市原の米麴、赤穂の塩を使います。作った味噌は、お持ち帰りいただいて、お家で半年間寝かせて出来上がりです。 **分かりやすく指導します!!**

【日 程】令和8年 1月18(日曜日)

【時 間】10:00～15:00頃まで

【場 所】都賀コミュニティセンター 2階 料理実習室

【参加費】4,000円(材料費込み)

【定 員】10名 ※受付締切 1月8日(木)  
※最低定員 5名(5名に達しない場合中止となります)

【持ち物】エプロン、三角巾、味噌約5kg程度が入る容器

※容器は蓋つき円柱型の容量5ℓ以上の物をお願いします

講 師： 千葉市食育ボランティア 北本きよ子先生

※お昼を過ぎますので軽食(おにぎり等)をご持参ください。

都賀コミュニティセンター1階受付に、参加費を添えてお申し込みください。

【お申込み・お問い合わせ】

都賀コミュニティセンター

住所：千葉市若葉区都賀4-20-1 / TEL：043-233-4211

HP：

都賀コミュニティセンター

検索



都賀コミュニティセンターの  
ホームページ