

作った味噌2Kgをお持ち帰りいただきます

手作り味噌教室

【日 程】 令和6年 2月17日 (土曜日)

【時 間】 午前10時~12時

【場 所】 都賀コミュニティセンター 2階 会議室・料理実習室

【参加費】 3200円 (味噌2kgの料金含む) ※1kg追加毎に1000円

【定 員】 15人 ※受付締切 2月13日



講師 : わたしの田舎 谷当工房
金親 博榮先生・中新井田 拓也先生

留意事項 1 : 申し込み時に、代金を添え、希望するkg数を申し込み下さい

2 : 蓋つきの4ℓ以上(※)の容器を持参下さい

(販売も致します_10ℓ容器900円)

3 : 重し用に塩1kgを持参下さい

(販売も致します 塩 100円/1kg)

4 : エプロン、三角巾、ゴム手袋、

マスク、タオルのご用意も

願います

(※)詰める味噌の量+
2kg(ℓ)空き容量の容器
が必要です

当日 12時過ぎに1階ロビーにて谷当工房さんによる販売会を行います

・生こうじ、田舎味噌、塩こうじ、醤油こうじ、ベーコンなど ※数に限りがあります。

※品は変更する場合があります。

都賀コミュニティセンター1階受付までお申込みください

【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の
ホームページ