

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