

大豆 自家製白味噌作り

生米麴と国産大豆を使用

～お子様の食育にもおすすめ～



白味噌作り体験教室のご案内

今回は少し甘めの「白味噌作り体験教室」を開催します。お味噌の味は大豆と麴と塩の量、熟成期間や自分の常在菌でも変わってきます。手前味噌を作りませんか？講師は食育大学認定 調味料講師/上級食育トレーナーの鈴木久美先生です。お子様の参加も是非お待ちしております。

日時

令和6年 11月 30日 (土) 13時30分～15時00分

場所

瀬戸会館 調理室・A室・B室

材料費

味噌1kg 1,200円(税込)

持参物

エプロン・タオル・筆記用具
味噌保存容器(1.5L以上の大きさがが必要です。百元ショップ等でも購入できます。)

定員

先着20名程度

※容器参考写真



直径17cm×高9cm

横20cm×縦14cm×高7cm

申込期限

定員に達し次第終了

お申込み・お問い合わせは
新居浜市瀬戸会館

新居浜市瀬戸町7番30号
☎ 0897-41-5859