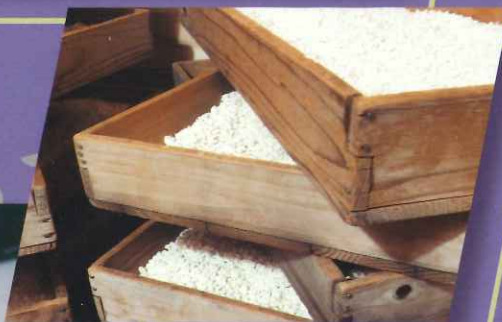


味噌作り講座

はじめて えびなート倶楽部
～新たな自分に出会うものづくり～

日本の代表的な伝統食品として
また健康食品、発酵食品、
保存食品として多岐にわたり
古代から日本人の食に欠かせない
「味噌」作りを学びます。



日
程

10月…21日(金)、28日(金)

11月…18日(金)、29日(火)

12月…16日(金)、27日(火)

※各日10:00~12:00

会場 354調理室

参加費 3,000円(月2回)

材料費 2,000円(月2回)

定員 各月15名

講師



小野敬子(みそムリエ)
「みそムリエ認定協会」認定

月謝制 / 1ヶ月で味噌が1種類完成

①参加締切は各月初回の3日前までになります ②一度お納めいただいた参加費・材料費は原則としてご返金いたしかねます ③ご参加される方はエプロンをご持参下さい

【新型コロナウイルス感染症拡大防止のため】

※当日はマスクの着用、手指消毒、入館時の検温にご協力ください。※体調のすぐれない場合はご来場をご遠慮ください。※感染症の状況により中止とさせていただきます場合があります。

お申込み・
お問い合わせ

海老名市文化会館 / 046-232-3231

〒243-0438 神奈川県海老名市めぐみ町6番1号 10:00~17:30 海老名市文化会館 検索

