

代表的な伝統食品として、日本人の

食に欠かせない「味噌」作りを学びます

味噌作り講座

初めての方、
ご家族の参加
大歓迎!



日時

2026年3月23日(月)・29日(日)
10:00~12:00 ※1回で完結

会場

海老名市文化会館
255・256創造室

参加費

6,000円
(材料費含む)

定員

各回25名

持ち物

エプロン
持ち帰り用の袋

講師

碓 哲也 「いかりみそ」店主



・**2.5kg**の味噌を仕込みます。(樽つき)

・麴の種類は麴選択締切日まで、
米・麦・玄米から選べます!

・麴選択締切日(以降は「米麴」となります)
3月23日(月)参加の方…**3月14日(土)**まで
3月29日(日)参加の方…**3月22日(日)**まで

※お申込みの締切は各回の3日前まで。

※申込状況により開催中止となる場合がございます。予めご了承ください。

※一度お納めいただいた参加費は原則としてご返金いたしかねます。



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

