

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

2027年1月16日(土)・18日(月)

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、
米麴・麦麴・玄米麴から選べます！

・麴選択締切日(以降は「米麴」となります)
2027年1月4日(月)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。

2026年10月13日(火)10:00より受付開始！



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

主催：海老名市文化会館（指定管理者：株式会社ケイミックスパブリックビジネス）

