

手作り味噌教室

プロ職人が教える

元禄二年創業
堺市 糴屋
雨風



◆北海道鶴娘大豆・国内産低農薬米・赤穂の塩を使用

開催日：1回目 平成30年1月22日（月）・23日（火）

2回目 平成30年2月23日（金）・24日（土）

午前：10:00～12:00 午後 13:00～15:00

場所：阿倍野区民センター 1階 調理室

定員：各15名 参加費：3,000円（3kg お持ち帰り）

持ち物：エプロン・布巾・お手拭。

※一度いただいた受講料は返金できません

密閉容器（タッパー）・持ち帰る手提げ袋

申込み：参加費を添えて阿倍野区民センター事務室まで

【注意】指輪・ネイル・時計などは外してご参加ください

大阪市立
阿倍野区民センター

〒545-0052

大阪市阿倍野区阿倍野筋4-19-118

TEL：06-4398-9877

URL：http://abeno-cc.net/

阿倍野区民センター
ホームページURL

