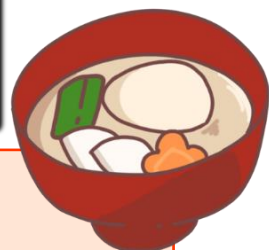


プロ職人が教える

白味噌

手作り味噌教室



- ◆通常の3倍量の「米こうじ」を使った白味噌です
塩分 約6%
手作り米こうじ(国産米)
大豆 北海道産鶴娘
- ◆糀風味豊かな白味噌でお正月のお雑煮を
- ◆手作りの白味噌でお正月をお迎えしませんか
- ◆その他、味噌汁はもちろん、ぬた、白和え、味噌漬けにも最適です

【場所】 阿倍野区民センター 1階 調理室

【定員】 各15名(申込順)

【日時】 11月2日(金) ・午前:10:00~12:00
・午後:13:00~15:00

【参加費】 3,000 円(2kg お持ち帰り)

※一度いただいた受講料は返金できません

【持ち物】 エプロン・布巾・お手拭・密閉容器(タッパー)・持ち帰る袋

※持ち帰り用の桶が必要な場合は別途 540 円(税込)でご用意いたします

【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

