

大好評につき今年度も開催！

プロ職人が教える

手作り味噌教室

堺市 糴屋 雨風
元禄二年創業



◆北海道鶴娘大豆・国内産低農薬米・赤穂の塩を使用

全12回
開催

開催日：2021年
1月21日(木)・1月22日(金)
2月18日(木)・2月19日(金)

時間：①10:00～11:30 ②12:30～14:00 ③14:30～16:00

場所：阿倍野区民センター 1階 調理室

参加費：3,500円(3kg お持ち帰り)

※一度いただいた受講料は返金できません

定員：各15名(申込順)

※受講料を添えて申込用紙を阿倍野区民センター事務室までご提出ください。

持ち物：エプロン・布巾・お手拭・

密閉容器(タッパー)・持ち帰る手提げ袋

※持ち帰り用の桶が必要な場合は別途550円(税込)でご用意いたします。

【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

