

プロ職人が教える

大好評につき今年度も開催！

手作り味噌教室

堺市 糴屋 雨風
元禄二年創業



全15回
開催

◆北海道鶴娘大豆・国内産低農薬米・赤穂の塩を使用

2023年
2月開催

~~2月16日(木) ①10:00~11:30~~
~~2月18日(土) ②12:30~14:00~~

・2月17日(金) 14:30~16:00
好評につき追加募集中！

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・マスク

※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。コロナ感染防止の為マスクの着用をお願いします。

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

