

好評につき今年も開催！

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16日(木)・17日(金)・18日(土)

① 10:00~11:30 ② 13:00~14:30

【参加費】 4,000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

【持ち物】 エフロン・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600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



「白味噌作り教室」の受講申込をします

フリガナ		希望日時	受付印
氏名		<input type="checkbox"/> 11月16日(木) <input type="checkbox"/> 11月17日(金) <input type="checkbox"/> 11月18日(土)	
住所		<input type="checkbox"/> 10:00~11:30 <input type="checkbox"/> 13:00~14:30	
TEL		持帰り用桶(要・不要)	

※ご記入いただいた個人情報は、講習会以外の目的では使用いたしません