

プロ職人が教える

大好評につき今年度も開催！

全9回
開催

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

2026年 11月開催

12日(木) ①10:00～11:30
13日(金) ②13:00～14:30
14日(土) ③15:00～16:30

下記より味噌の種類をお選びください。

- ・白みそ
- ・堺みそ
- ・元禄みそ
- ・麦みそ

※詳細は裏面をご確認ください。

場所：阿倍野区民センター 1階 調理室

参加費：6,000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

定員：各15名(申込順)

持ち物：エプロン・布巾・お手拭・

密閉容器(タッパ)・持ち帰る手提げ袋

※持ち帰り用の桶が必要な場合は別途650円(税込)でご用意いたします。

※受講料を添えて下部の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。

【注意】指輪・ネイル・時計
などは外してご参加ください。

「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		☐ 11月12日(木) ☐ 11月13日(金) ☐ 11月14日(土)	
住所		☐ 10:00～11:30 ☐ 13:00～14:30 ☐ 15:00～16:30	
TEL		☐ 白みそ ☐ 堺みそ ☐ 元禄みそ ☐ 麦みそ	
		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

白みそ	
特徴	糀感たっぷり。正月用の雑煮みそだけではなく、色々な料理に使えます。
糀と大豆の割合 塩分	3対1
	約6%
熟成期間	1～2ヶ月
おすすめの使い方	ぬた・白和え・野菜ディップ・魚のみそ漬け。豚肉とも相性抜群！

堺みそ	
特徴	泉州堺で古くから伝えられている配合。糀が多めの関西風田舎みそ
糀と大豆の割合 塩分	2対1
	約10%
熟成期間	3～6ヶ月
おすすめの使い方	みそ汁・みそ煮込み料理・野菜ディップ

元禄みそ	
特徴	長期熟成タイプ。糀と大豆のバランスが絶妙
糀と大豆の割合 塩分	1対1
	約13%
熟成期間	10ヶ月以上
おすすめの使い方	みそ汁・みそ田楽

麦みそ	
特徴	麦の香りが豊かな味噌
糀と大豆の割合 塩分	1対1
	約10%
熟成期間	3ヶ月～
おすすめの使い方	みそこしを使ってみそ汁にお使いください。