プロ職人が教える

大好評につき今年度も開催！

全 10 回開催

手作り味噌教室

堺市 糀屋
元禄二年創業 雨風

北海道鶴娘大豆・国内産低農薬米・赤穂の塩を使用

2027 年　1 月開催

20 日（水）	①10:00～11:30
21 日（木）	②13:00～14:30
22 日（金）	③15:00～16:30
23 日（土）	※21，22 日は③がありません。

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 650 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。

※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。

「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		□1 月 20 日（水）□1 月 21 日（木） □1 月 22 日（金）□1 月 23 日（土）	
住所		□10:00～11:30 □13:00～14:30 □15:00～16:30	
		□白みそ　□堺みそ □元禄みそ　□麦みそ	
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

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	3対1
塩分	約6%
熟成期間	1〜2ケ月
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	2対1
塩分	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	1対1
塩分	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	1対1
塩分	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。