

12月1日より受付開始！

# 発酵教室 味噌



## を作ります

味噌作りは大変そうと思いませんか？作ってみると意外に簡単！

講座で仕込んだ味噌は、自宅に持ち帰り、半年間発酵・熟成させてみるにより、微生物の生きている味噌の完成です。美味しい手前味噌を作ってみませんか？

日 時：令和 8 年 1 月 19日（月）

① 10時30分～12時30分

② 13時30分～15時30分

会 場：勤労福祉会館 料理室

講 師：原田 浩子（パン&発酵教室 *epi* 主宰）

定 員：各16名（申込順）

費 用：2,500円（材料費）

持ち物：エプロン、ハンドタオル、筆記用具、

味噌を持ち帰り用ビニール袋



味噌の分量は400～500gです。

作った味噌はお持ち帰り頂き、ご自宅で発酵させていただきます。

申込方法：窓口および電話にてお申し込みください。

申込後、都合が悪くなった場合は、早めにキャンセルの連絡をお願いします。

※講座開催日の前日・当日のキャンセルにつきましては、材料費相当のキャンセル料を頂戴いたします。ご了承ください。

申込み・問い合わせ：練馬区立勤労福祉会館

練馬区東大泉5-40-36

TEL 03-3923-5511（受付時間 9:00～21:00）