

6月1日より受付開始！

発酵教室 金山寺味噌

夏野菜たっぷりの栄養満点！

金山寺味噌を仕込んでご自宅にて発酵させていただきます。
お一人様 約300gのお持ち帰り

日 時：令和7年 7月 7日（月）
10時30分～12時30分

会 場：勤労福祉会館 料理室

講 師：原田 浩子（発酵ライフアドバイザープロフェッショナル）

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、



お持ち帰り容器500ml位のもの、お持ち帰り用手提げ

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。直前キャンセル、無断キャンセルのないようにお願いします。

※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）