

保存食講座

減塩みそづくり

手作りの”減塩みそ”を作ってみませんか

2日間とも参加
できる人

どんな料理にもマッチする甘味があり美味しい味噌！

安心して食べられるものを食卓に！をテーマに、食に対する理解を深めることを目的に開催します。

材料：

麴・大豆・塩



大豆を黒豆に変えるとコクのある黒い味噌ができますよ！
(今回、黒豆は使いません)

2月15日(土) 午後1時30分～午後3時

2月16日(日) 午前10時～午後3時
(内、2時間程度)

* 受講料：600円

* 材料費：4,400円<8kg

申込み受付：1月15日から

TEL24-0294
働く女性の家まで