

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24日(水) ①午後1時～ ②午後2時～

2月25日(木) ①午前10時～正午 ②午後1時～3時

* 受講料：600円

* 材料費：4,400円<8kg>

※以前に受講していただいた方は、
材料だけの注文もOK!です。

申込み受付：2月1日から

TEL24-0294
働く女性の家まで