

# 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。



大豆を黒豆に変えるとコクのある黒い味噌ができます。  
(今回、黒豆は準備していませんが、黒豆の持ち込みで作ることは出来ますヨ。)

**2月25日(土)** ①午後1時～ ②午後2時～

**2月26日(日)** ①午前10時～正午 ②午後1時～3時

\* 受講料：600円  
\* 材料費：4,800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10日から

TEL24-0294  
働く女性の家まで