

「瀬戸谷まるごとクッキング ②」 味噌づくり講座



美味しい自家製味噌を作りました。持ち帰った味噌を半年以上熟成させれば美味しい手作り味噌の完成です。

- 【開 講 日】 令和8年1月18日(日)
- 【時 間】 午後1時30分～午後2時30分
- 【場 所】 藤の瀬会館
- 【講 師】 食推協のみなさん
- 【受講者数】 8人
- 【持 ち 物】 味噌の持ち帰り容器、重石用食塩1kg、
エプロン、三角巾、ふきん、ラップ、ビニール手袋



《瀬戸谷地区交流センター》

電話：054-639-0120