

# 「瀬戸谷まるごとクッキング ②」

～ 瀬戸谷は食のワンダーランド 冬 ～

## 味噌づくり講座



美味しい自家製味噌を作ります。持ち帰った味噌を数カ月熟成させれば美味しい手作り味噌の完成です。  
一人分で約5kgの味噌を作ります。  
初めての方もお気軽にご参加ください。

【開 講 日】 令和8年1月18日(日)

【時 間】 午後1時30分～午後3時

【場 所】 藤の瀬会館

【講 師】 食推協のみなさん

【募集定員】 12人(抽選)

【受講料等】 受講料400円 別途、材料費4,300円

※重石用食塩は別途お申込みできます。500円

【持 ち 物】 味噌の持ち帰り容器、重石用食塩1kg、

エフロン、三角巾、ふきん、ラップ、ビニール手袋

### 《申し込み》

令和7年11月12日(水)午前9時から12月25日(木)午後5時までに、申込みフォームで電子申請していただくか、電話で瀬戸谷地区交流センターへお申込みください。



### 《瀬戸谷地区交流センター》

電話：054-639-0120