

昔ながらの手造りみそ講座

《家庭で造る味噌職人の味!》

国産の材料で安心・安全、無添加でおいしい味噌のつくり方を教えていただきます。

また、講師が味噌を作る工房で行っている「エコな取り組み」についてもご紹介いたします。

◎昼食は手造りの美味しいお味噌汁を作ります。
◎作った味噌(約一キログラム)は、お持ち帰りいただけます。

◆日時 平成二十八年五月十二日(木) 十時～十三時

◆場所 かごしま環境未来館 一階食工房

◆講師 小城 章裕(ほたる醸造代表)

◆対象 市内に住むか、通勤・通学する十八歳以上の人

◆定員 二十五人(応募者多数の場合は抽選)

◆受講料 一人千円(味噌一キログラム分)

◆準備物 エプロン・三角巾・手拭き用タオル・筆記用具・飲み物

・おにぎり(お味噌汁と一緒にいただきます)

☆お持ちの方は、かごしまリユースポイントカード(当日作成可)

※申し込み方法等は裏面をご覧ください。



小城先生



お味噌汁の具材は当日のお楽しみです

主催 かごしま環境未来館

◆申し込み方法

未来館窓口かホームページの申込フォーム、往復はがき、FAX、Eメールのいずれかに、下記の内容をご記入のうえお申し込みください。(FAXの方は中段の申込書をご利用ください。)

- ①講座名「昔ながらの手造りみそ講座(5月12日開催)」
 - ②郵便番号、住所 ③氏名(ふりがな) ※参加する方全員のお名前・年齢をご記入ください。
 - ④年齢 ⑤連絡先(電話・FAX) ⑥お持ちの方はEメールアドレス
 - ⑦託児(6か月～小学校2年生)希望者は子どもの氏名(ふりがな)、年齢
- ※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

申込締切 5月3日(火) 必着

*締め切り後に、当落の通知を差し上げます。

*メールでお申し込みの方は、kouza@kagoshima-miraikan.jpからのメールを受信可能に設定してください。
往復ハガキでお申し込みの方は、到着までに時間がかかる場合があります。ご了承ください。

【昔ながらの手造りみそ講座(5/12)申込書】 FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (歳)		
	(ふりがな) (歳)		
	(ふりがな) (歳)		
住所	〒		
電話番号		FAX	
Eメール (お持ちの方)			
託児希望	お名前(ふりがな)	年齢	

◆申し込み・問い合わせ先

〒890-0041

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館

担当 にしおか たか いなとめ 西岡(貴)・稲留

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp

H P <http://www.kagoshima-miraikan.jp/>

休館日：月曜日

(祝日の場合はその後の最初の平日)

携帯電話からはこちら



◆アクセス方法

最寄りのバス停

新照院、草牟田、原良小前のいずれかのバス停から徒歩約5分、
城西公園前バス停から徒歩約7分

鹿児島中央駅から

徒歩約20分
上記のバス停までの路線バスあり
コミュニティサイクルかごりんのポートあり

※地球環境保全のため、
公共交通機関利用のご協力お願いいたします。

