

# 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」についてもご紹介します。

◎昼食は手造りの美味しい味噌汁を作ります。  
◎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 二〇一九年五月九日（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 鹿児島市・日置市・いちき串木野市・姶良市に住むか、

鹿児島市に通勤・通学する十八歳以上の入

◆定員 三十人（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（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。



講師の  
小城さん



味噌汁の具材は  
当日のお楽しみです

## ◆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9日開催)
- ②お名前(ふりがな) ③性別・年齢 ※参加する方全員のお名前・性別・年齢をご記入ください。
- ④託児(6か月～小学2年生) 希望者は子どもの氏名(ふりがな)、年齢
- ⑤郵便番号、住所 ⑥連絡先(電話・FAX) ⑦お持ちの方はEメールアドレス
- ⑧「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望(Eメールアドレスの記入が必要)

※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 4月29日(月・祝) 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](mailto: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(5/9)申込書】 FAX 099-806-8000**

お名前	(ふりがな) (男・女) ( 歳)					
	(ふりがな) (男・女) ( 歳)					
	(ふりがな) (男・女) ( 歳)					
託児	ふりがな 名 前	男 女	年齢	ふりがな 名 前	男 女	年齢
住所	〒					
電話番号	「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 申込済み <input type="checkbox"/> 解除希望					
FAX	* 定員に空きがある講座の追加募集案内をメールさせていただきます。受信を希望					
Eメール	される方は、 <a href="mailto:kouza@kagoshima-miraikan.jp">kouza@kagoshima-miraikan.jp</a> からのメールを受信可能に設定してください。					

## ◆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: いなとめ しげひさ 稲留・重久

T E L 099-806-6600

F A X 099-806-8000

E-mail [kouza@kagoshima-miraikan.jp](mailto:kouza@kagoshima-miraikan.jp)

H P <https://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・スマホ  
からはこちらから



## ◆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をお願いいたします。

