

こうじざんまい
麴三味な話

～無添加で発酵食品～

麴を使って、家庭でも作れる発酵食品～甘酒・塩麴・醤油麴～
それらの使い方、おいしい食べ方、体にやさしい発酵食品の魅力など、麴に
まつわる話が盛りたくさん！作った塩麴・醤油麴はお持ち帰りいただけます。



3 すべての人に
健康と福祉を



日 時：令和元年 6 月 26 日（水） 13：00～15：30

場 所：かごしま環境未来館 1階食工房

講 師：こじょう としひろ 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・始良市に住むか、
鹿児島市に通勤・通学する 18 歳以上の人

定 員：30 人（応募者多数の場合は抽選）

受 講 料：1 人 1,000 円

準 備 物：持ち帰り容器（容量 300g 程度の瓶・タッパーなどを 2 個）、
エプロン、三角巾、手拭き用タオル、飲み物、筆記用具
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。

◆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「麹三昧な話～無添加で発酵食品～(6月26日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③性別・年齢・学年 ※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)・性別・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 6月16日(日) 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。

【麹三昧な話～無添加で発酵食品～(6/26) 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。受信を希望される方は、kouza@kagoshima-miraikan.jpからのメールを受信可能に設定してください。					
Eメール						

◆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 おとう 尾堂・うえの 上野

T E L 099-806-6600

F A X 099-806-8000

E-mail 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。**

