

かごしま環境未来館講座

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 二〇一九年九月二十九日(日) 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人

◆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)



講師の
小城さん



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

※申し込み方法等は裏面をご覧ください

