

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）

※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

主催 かごしま環境未来館

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2030年に向けて世界の共通目標「持続可能な開発目標」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(9月29日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③年齢 ※参加する方全員のお名前・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・性別
- 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 9月19日(木) 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(9/29) 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)					
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 しげひさ よねなが 重久・米永
 TEL 099-806-6600
 FAX 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



◆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。

