

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「エコを取り組み」についてもご紹介します。

◎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 二〇二〇年九月二十七日(日) 十時～十二時

◆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 二十人 (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・マスク・手拭き用タオル・筆記用具・

飲み物



講師の
小城さん

主催 かごしま環境未来館

12 つくる責任
つかう責任



15 陸の豊かさも
守ろう



※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「昔ながらの手造りみそ講座」(9月27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17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(9/27) 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: まつなり・もちほら

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)

開館時間/9:30~21:00

(日祝日は18:00まで)

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。

