

味噌作り講習会



また味噌づくりの季節が近づきました。講師の方々に教えていただき、わいわい言いながら味噌を作いませんか。初めての方大歓迎。お待ちしております。

<日 時> 2020年2月27日(木) 10時30分～午後1時30分頃

<講 師> 安井富子さん 高橋佐知子さん(使い捨て時代を考える会より)

<持ち物> 大豆を十分柔らかく煮て、鍋ごと持ってくる(煮汁も使う)(レシピあります)

カメ 木杓子 重石(小石等) 紙と布(カメの上にかぶせます)

<参加費> 600円(大豆・塩・麴以外の材料代と昼食代です)

準備物がありますので、必ず、1月中にまるごと館に申し込んで下さい。10人までです。

<大豆・麴等注文される方は連絡して下さい>

八幡まるごと館 / 八幡市男山松里12-20

(TEL&FAX) 075-983-3664

(E-MAIL) yawata@marugotokan.net

ホームページは <http://marugotokan.net/>

又は、八幡まるごと館で検索して下さい



八幡まるごと館は街行く人のだれもが自由に立ち寄れる“地域サロン”です。休館日は毎週火曜日全日と土・日午後です。