

令和8年度 後期市民スクール

～ 楽しく仕込んで、美味しく頂きましょう！ ～

手作り味噌講座



- ☆ 開催日 令和8年12月10日（木曜日）
- ☆ 時間 10:00 ～ 12:00
- ☆ 会場 中瀬協働センター（浜名区中瀬 3501-1） 1階 料理教室
- ☆ 定員 12人 *申込者数が定員より多い場合は、抽選となります。
- ☆ 費用 3,500 円
- ☆ 講師 虎岩 博之 先生
- ☆ 持ち物等 エプロン、三角巾（バンダナ）、筆記用具、マスク
飲み物、持ち帰り袋（2.5L タッパーが入るもの）



加藤醤油

☆ 学習内容

*国産材料を使った、安心安全なお味噌を手作りします。お味噌について学びながら、初心者でも簡単に美味しいお味噌ができます。
2.2Kgのお味噌を仕込み、自宅で半年寝かしたら食べ頃になります。

- ~~~~~
- ☆ 申込期間 7月17日(金)～7月31(金) 8:30 ～ 17:15
(窓口での申し込みは、夜間・日曜日)は除く)

- ☆ 申込方法 ①中瀬協働センター窓口で直接申込み
②ホームページから申込み

☆ 当選発表と受講料支払い期間

8月12日(水)～8月19日(水) 8:30 ～ 17:15

*申込みされた方は、上記の期間内にホームページまたは来館・お電話にて問い合わせで当選の確認をお願いします。

(当選者の方は、上記期間の間に受講料(3500円)を中瀬協働センターにお支払いください。)

中瀬協働
センター
からのお知
らせ



☆ 問合せ先 中瀬協働センター ☎053-588-2245