



5倍麴の麦みそづくり講座

麴を贅沢に使った5倍麴の麦みそを作ります。

約2ヶ月ほどで食べ頃になります！

手作りの楽しさと出来上がりを待つワクワク感を是非体験して下さい。

【日時】令和8年6月8日(月) 10:00~12:00

【会場】高台協働センター 2階 料理教室

【定員】16名

【講師】中島 真由美先生

【受講料】2,500円(約1kgの味噌・材料費・タッパー代込み)

【持ち物】エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル、筆記用具



お申込み期限: 5月22日(金) 17:00 まで

【お申込み方法】下記の方法でお申込みください。

①高台協働センター窓口またはお電話 ☎ 472-1468 9:00~17:00(日曜日・祝日を除く)

②右のQRから➡



【その他】

- 定員を超えた場合は、電子抽選ソフトで厳正なる抽選を行います。
- **当選した方のみ5月25日(月)正午以降に当センターより連絡致します。**
- **なお、当選者の方は、6月1日(月)までに受講料を当協働センターまでお持ちください。(返金不可)**
- 風邪の症状など体の調子が悪いときはご遠慮ください。
- 日程・内容などは、講師・協働センターの都合により変更する場合があります。
- 講座で撮影した写真を浜松市のHP等に掲載する事がありますので、ご了承ください。

裏面もご覧ください

発酵スイーツ講座

食べる甘酒の試食

美味しい甘酒のレアチーズケーキが作れちゃう！
からだにも優しいレシピを学んで、楽しみましょう！

【日時】 令和8年6月22日(月) 10:00~12:00

【会場】 高台協働センター 2階 料理教室

【定員】 16名

【講師】 横山 美左人先生(甘酒専門店麴屋)

【材料費】 1,500円

【持ち物】 保冷バック(ランチサイズ)・エプロン・三角巾・ふきん
手拭きタオル・筆記用具・水分補給の飲み物



お申込み期限: 6月5日(金) 17:00まで

✂ お申込み方法 下記の方法でお申込みください。

- ① 高台協働センター窓口またはお電話 ☎472-1468 9:00~17:00 (日曜日・祝日を除く)
- ② 右のQRから⇒



✂ その他

- 定員を超えた場合は、電子抽選ソフトで厳正なる抽選を行います。
- 当選した方のみ、6月8日(月)正午以降に当センターより連絡致します。
- なお、当選した方は、6月15日(月)までに受講料を当センターまでお持ちください。(返金不可)
- 風邪の症状など体の調子が悪いときはご遠慮ください。
- 日程・内容などは、講師・協働センターの都合により変更する場合があります。
- 講座で撮影した写真を浜松市のHP等に掲載することがありますので、ご了承ください。