

第2回手作り味噌講習会開催のお知らせ

麴が作る日本の味 美味しいお味噌を手作りしてみませんか？

大好評の手作り味噌講習会♪今年も講師に小泉麴屋さんをお招きして、美味しい味噌の仕込み方を伝授していただきます。

北海道産白目大豆に、小泉麴屋さんオリジナルの国産米の麴をタップリ使用し、塩は天日塩というこだわりの絶品味噌作り。

つぶして・こねて・丸めて・投げて…

みんなで和気あいあいと楽しく作りましょう！

初めての方、お友達と、お子様と、お孫さんと…

どうぞお気軽にご参加下さい♪



【日 時】2018年2月17日(土)

① 午前の部 10:30 ~ 12:30 ② 午後の部 13:30 ~ 15:30

【会 費】3,240円 / 税込(材料費、講師料込み)

お一人様3キロの味噌をお持ち帰りいただきます

持ち帰り用の樽(プラスチック製)を購入希望の方は別途420円をお願いします

【会 場】本牧地区センター調理室

横浜市中区本牧原16-1 / バス停「本牧原」より徒歩3分

【講 師】小泉麴屋

明治初期創業。1983年、四代目となる先代の急逝により閉鎖。1997年、再開。2002年、日本オンラインショッピング大賞受賞。「みなさんにもっと麴に触れる機会を持ってもらいたい」「麴屋として何か新しいことを始めたい」という思いから、年間3600組以上の味噌作りを指導。

【持ち物】エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具、容器(味噌が3キロ以上入る大きめのタッパーなど)

【定 員】各回先着16名(定員になり次第、締め切りとなります)

お申込み：お電話、またはE-mail、または下記申込書にご記入の上FAXにてお願い致します

●いなみ俊之助事務所

TEL : 045-625-1200 FAX : 045-624-2432 info@inami-net.com

<お申し込み書>

ご住所：

連絡の取れる電話番号：

ご氏名：

希望時間：①10:30～ ②13:30～

持ち帰り用の樽(別途420円)の購入： 希望します ・ 希望しません

通信欄：

※希望時間、持ち帰り用の樽の購入の有無について、どちらかに○をおつけ下さい。

※お子様、お孫様などお連れ様がいらっしゃる場合は、通信欄にその旨お知らせ下さい。