

本格&無添加
嘉瀬産大豆の

初心者の方も大歓迎!

みそ作り講座



美味しいと毎年好評の手作りみそ。
みその種類は、“米”か“合わせ”を選べます。
みそ作りの工程は、煮た大豆に塩麴を加えて混ぜるだけと簡単です。自宅で数カ月保管し、熟成させれば出来上がり。初めての方もお気軽にご参加ください。

9/25(水) 10/9(水) 10/23(水) 11/6(水)
11/27(水) 12/11(水) 1/22(水) 2/12(水)
2/26(水) いずれも時間:13:30~16:00

場 所 嘉瀬公民館(佐賀市嘉瀬町中原1690)

講 師 ふるさと先生嘉瀬会

対 象 佐賀市民の方どなたでも

定 員 各日5人程度(先着順)

参加費 材料代 麴1kg 当たり約800円(予定)

申込期限 各開催日の4週間前

その他 ・麴5kg 単位でお申し込みください。

・エプロン、三角巾、手袋、みそを入れる容器を持参してください。

・みそ作りは、参加者全員で協力して行っていただきます。

[申し込み・問い合わせ]

佐賀市立嘉瀬公民館 TEL/FAX 0952-26-5208

8:30~17:00

※土日祝除く