

# 手作り味噌を作ろう！

参加定員を減らして

1時間の短縮版で実施します



講師：ふくろう所長  
山田 龍宏氏



就労継続支援B型事業所  
ふくろう業務用麹を使用！



日時：2022年 3月 5日（土）

① 13：00～14：00

② 14：30～15：30

3月23日（水）

③ 13：00～14：00

④ 14：30～15：30

会場：静岡県総合健康センター 栄養実習室

定員：各12名（先着順）

※開催日の1週間前を過ぎてのキャンセルは全額負担となりますが、事前に容器をご持参いただければ、お申込みいただいた量の味噌を仕込んで後日お渡しすることもできます。

参加費：2,000円（材料費お味噌1kg含む）

味噌追加 3kg以下800円/kg・4kg以上700円/kg

持ち物：エプロン・三角巾・味噌仕込み用容器

**※容器は仕込む量の1.5倍で縦長の円柱形の物を推奨**

申込方法：電話・FAXまたは、直接窓口へ



申込み・問合せ

TEL：055-973-7000  
FAX：055-973-7010

東駿河湾環状道路(伊豆縦貫道)  
三島玉沢IC車で2分

すぐに使える  
お味噌の  
お土産付き！