

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：2021年 12月10日（金） 12月23日（木）

①13:00~14:00

③13:00~14:00

②14:30~15:30

④14:30~15:30

2022年 1月15日（土） 1月29日（土）

⑤13:00~14:00

⑦13:00~14:00

⑥14:30~15:30

⑧14:30~15:30

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

すぐに使える
お味噌の
お土産付き！



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

みそ樽について（ご自身でご用意ください）

みそを仕込む容器は出来るだけ空気に触れる面が少ない縦長の容器が適しています。また、角の無い丸型の物を選んでください。

容器の大きさは仕込む量の1.5～2倍の大きさの物をご用意ください。

