

## 成人講座 味噌作り教室

発酵食品が見直されている今、日本伝統の調味料である「味噌」の効能を見直し、手作りしてみませんか。

発酵には時間がかかり、その熟成していく過程も楽しみのひとつです。

手作りの味噌で作る味噌汁はひと味違うかもしれません。

◇開催日：令和5年12月19日（火）10時より

◇場 所：新鶴生涯学習センター 調理実習室

◇講 師：結城智世様

◇参加費：1,500円

◇定 員：10名程度

◇持参品：エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル

◇申込締切：12月12日（火）

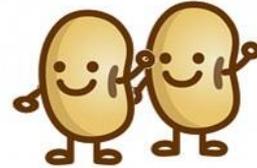
※ 申込書に記入の上、新鶴生涯学習センターにお申込み下さい。

注意事項：味噌は発酵食品のため、ほかの菌と混ざると上手く発酵しないことがありますので、前日夜から納豆、ヨーグルトなどの発酵食品の飲食はできる限りお控えください。よろしくお願いします。

☆なお、実習後に先生に質問の時間を設けたいと思います。



手作りみそは  
美味しいよ！  
味噌汁もサイコー！



切り取り線

### 成人講座「味噌作り教室」

新鶴生涯学習センター宛

令和5年 月 日

氏名		電話番号	
住所	〒 会津美里町		