

麴たっぷりの

回 覧

順化公民館
家庭教育事業

味噌づくり

お味噌は毎日の食卓に欠かせませんね！
材料は大豆・塩・麴のみで体にやさしいです。
毎日食べるお味噌を、ぜひ手作りしてみませんか。
蒸し豆を機械でつぶすところから作業を始めるので、手早く仕上げる事ができますよ。



日 時 令和8年1月21日(水)

午前9:30~11:00頃 (※受付 9:15~)

場 所 順化公民館 調理室

講 師 国嶋清平商店

中林 久慈氏・紀子氏

500余年の歴史をもつ順化地区の老舗です
ふくいの食育リーダーにも認定されています

定 員 先着20名 (申込み多数の場合 地区の方を優先させていただきます)

参加費 1,200円 (順化地区の方) さらに!

(当日集金) 1,700円 (地区外の方)

国嶋商店さんおすすめ!
うれしいプチお土産付き

※材料費、容器代込み 容器(桶)をお持ち頂くと200円引
一人あたり 大豆5合(700g) できあがり量 約3^{キロ}の味噌になります

持ち物 エプロン・三角巾・マスク

申込み 順化公民館 TEL&FAX 20-5458

メール jyunka-k@mx1.fctv.ne.jp



公民館 HP

〆 切 1/14(水)まで TEL・FAX・メール・窓口

※定員になり次第 〆切ります

何でもOK!!

別途、米麴をご希望の場合は、申込時にお伝え下さい。500gで550円(税込)

おいしい甘酒づくりにもいかがでしょうか♪

【おねがい】

※感染症や積雪等の状況により、急な延期・中止・臨時休館となる場合があります。

※体調不良等で欠席される場合は、必ず公民館までご連絡ください。

※1/17(土)以降にキャンセルされる場合は、後日できあがりのお味噌を取りに来て頂きますようお願いいたします。