

麹たっぷりの

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・麹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、手早く仕上げることができますよ。



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頂きます)

参加費 1,200円(順化地区の方)

(当日集金) 1,700円(地区外の方)

国嶋商店さんおすすめ！
うれしいブチお土産付き

※材料費、容器代込み 容器(桶)をお持ち頂くと200円引
一人あたり付添料 大豆5合(700g) できあがり量 約3kg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



〆 切 1/14(水)まで TEL・FAX・メール・窓口

※定員になり次第〆切れます

何でもOK!!

公民館 HP

別途、米麹をご希望の場合は、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けますようお願いします。