

* 味噌作り講習会 *

江別、地場産の大豆と麴を使って皆で楽しく味噌を手作りしてみませんか？
自分で作った味噌はまた格別の美味しさです！
男女問わず初心者の方でも安心して気軽にご参加下さい。

日時：①2022.12.11日（日） 10:00～13:00 受付 9:45 ～ 参加費 2,500円
②2022.12.18日（日） 10:00～13:00 受付 9:45 ～ 参加費 2,500円
③2022.12.19日（月） 10:00～13:00 受付 9:45 ～ 参加費 2,500円
④2022.12.20日（火） 10:00～13:00 受付 9:45 ～ 参加費 2,500円

場所： 都市と農村の交流センター えみくる

講師： 三角 晴美

持ち物：エプロン、三角巾（バンダナなど）、マスク、味噌のお持ち帰り用容器（4kg程度分）

<実習予定メニュー>

手作り味噌

出来上がり 4 k g 程度お持ち帰り

* お申込み方法 *

お電話、またはFAX、メールにてお申込み下さい。
FAX,メールには「お名前」「ご連絡先」「ご希望の日時」
を必ずご記載下さい。
定員は20名で、定員になり次第締め切りとさせていただきます。

交通手段のない方はご相談下さい。

都市と農村の交流センター 「えみくる」
江別市美原 1445番地
TEL/FAX 011-384-0285
Email:emikuru.share@gmail.com
HP: <http://ebetukouryu.mods.jp>