

半日でできる
本格&無添加の

嘉瀬産大豆で

みそ作り講座



美味しいと評判の手作りみそ。みその種類は、“米”か“合わせ”を選べます。

みそ作りの工程は、煮た大豆に塩麴を加えて混ぜるだけと意外と簡単です。ご自宅で数カ月保管し、熟成させれば出来上がり。初めての方もお気軽にご参加ください。

10/27(水) 11/10(水) 11/24(水)

12/15(水) 1/19(水) 2/16(水)

時間 13:30~17:00

場 所 佐賀市立嘉瀬公民館(佐賀市嘉瀬町中原 1690)

講 師 ふるさと先生嘉瀬会

対 象 佐賀市民の方どなたでも

定 員 各日5人(先着順)

参加費 材料代 麴1kg 当たり約800円(予定)

申込期限 各開催日の4週間前

その他 ・麴5kg 単位でお申し込みください。

・エプロン、三角巾、手袋、マスク、みそを入れる容器を持参してください。

・みそ作りは、参加者全員で協力して行っていただきます。

・新型コロナウイルス感染症の状況によっては、中止する場合があります。

[申し込み・問い合わせ]

佐賀市立嘉瀬公民館 TEL/FAX 0952-26-5208

8:30~17:00

※土日祝除く