

味噌の作り方・楽しみ方 (全2回)

昨年大好評だった味噌作りを今年も行います。参加者と一緒に味噌を仕込み、味噌開きの日に、出来上がった味噌を使って味噌料理を学びます。



Lets'地産地消！
材料は佐賀の麴と大豆、
講師は地元の方です。



【1回目】

日 時 12月12日(火) 10:00～11:30
場 所 鍋島公民館 調理実習室
対 象 どなたでも(鍋島校区の方優先)
参加費 約1,050円(材料代実費)※約2kg分
定 員 15名

持ってくるもの エプロン、三角巾、手拭きタオル

【2回目】

日 に ち 2月下旬～3月初旬
場 所 鍋島公民館 調理実習室

※詳細は1回目の味噌作りに参加された方に後日お知らせします。

しめきり 12月4日(月)

申込方法 電話・来館にて(平日の9時～17時 ☎31-2984)

