

自家製味噌！今年は麦みそ・米みその2種を仕込みます！

みそ仕込み楽会

7th



いつかは作ってみたかった
憧れの手前味噌(^^)
昨年開催の豆みそに続き、
今年は麦みそ・米みそを仕
込みます。
仕込後は、参加の皆さんで
食卓を囲みましょう！
ぜひ、ご参加くださいね。

日時：2月25日（水）

10：00～13：30

場所：西小校区共生ステーション内会議室
長久手市五合池 2209 旧 JA 西支店

費用：2,800円

（煮豆・麴・塩などの材料費込み）

（味噌は、熟成後にお渡しします）

定員：8名（お申込み先着順）

持ち物：エプロンとお手拭き

※『楽会』は教室や講習ではなく、交流を
通じ、“食の手作りを楽しむこと”を目的
としています。



スケジュール（予定）

9：50～ 受付開始

10：00～ みその話
みそ仕込み

11：30～ 食事会♪

12：30～ 片づけ

（予定がずれる場合があります）

お申込み 方法

①お名前②お電話番号をお書きの上、
メール→chigo.labo@gmail.com いただくか、
QRコードからお申し込みください。

※3日以内に確認メールが届かない場合は送受信の
トラブルが考えられます。再度ご確認ください。



企画・主催・問い合わせ ☆おうちごはん研究会 <chigo.labo@gmail.com> <090-4267-1359>

facebook おうちごはん研究所（chigo 研）@長久手 <https://www.facebook.com/gohanlabo?fref=ts>