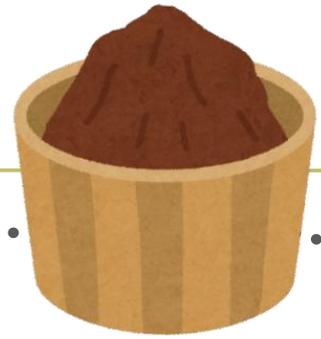


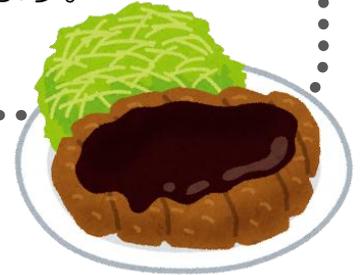
# 簡単味噌づくり教室



日本人の食に欠かせない“味噌”。  
昔は、当たり前にご家庭で作られていた味噌。

材料は、大豆と塩と麴のみ。煮大豆を使って、簡単に仕込みます。  
あとはご自宅で約8ヶ月寝かせてできあがり待ちます。

自分で仕込んだ味噌の美味しさは格別です！



日時 令和8年2月4日(水)  
午後1時30分～3時30分

場所 大平市民センター 2階 料理講習室  
(岡崎市大平町皿田 6)



募集人員 16人

講師 味噌作り歴31年 渋谷啓子氏

受講料 200円

教材費 5,000円

当日集金します。  
おつりのないようご注意ください。

※5キロの赤味噌を仕込みます。

持ち物 割烹着（アームカバーとエプロンでも可）、三角巾、マスク、  
布巾、台布巾、手拭きタオル

締切 令和8年1月7日(水)

※応募多数の場合抽選。

受講いただける方には1/8(木)、9(金)に電話でご連絡

申込 大平市民センター窓口 または 電話 22-0162  
※火曜～土曜9時～21時 日曜・祝日9時～17時 月曜休館

Eメール [ohira.shimin@city.okazaki.lg.jp](mailto:ohira.shimin@city.okazaki.lg.jp) でも申込可。  
※氏名(ふりがな)、住所、電話番号を記入の上、  
送信してください。



↑メールアドレス  
はこちら