

/// 味噌のおいしさと味噌づくりの楽しさを体験しましょう ///

地産地消の

三田市小野地域の
お米でつくられた
麴を使います。

“味噌づくり体験”

してみませんか

大豆からつくる
手づくり味噌

講師：唯 文砂子さん(三田市小野区在住)

日時

① 令和4年2月27日(日) 13:00~16:00

② 令和4年3月13日(日) 13:00~16:00

※両日とも同じ内容です。

場所

有馬富士共生センター 実習室

対象

大人(一時保育あり 要予約)

定員

各日10人(多数の場合は抽選となります。)

※抽選結果は後日お知らせします。

材料費

2,000円(約2kg)

持ち物

・エプロン ・三角巾(無ければ、髪を覆うもの)

・味噌を入れる容器

(円形状で20サイズ以上の容器。不透明で蓋付きのもの。)

・エコバッグ等の味噌を持ち帰る袋

ただのお味噌ではありません!

「あなただけ」の

お味噌をつくります!!



申込み

電話、ハガキ、FAX、eメール、または共生センター窓口へ

郵便番号、住所、名前、電話番号、参加希望日、一時保育利用の有無

メールアドレスを明記のうえ、「味噌づくりをしませんか係」までお願いします。

お問合せ・お申込み先

申し込み締切：

令和4年2月16日(水)必着

有馬富士共生センター

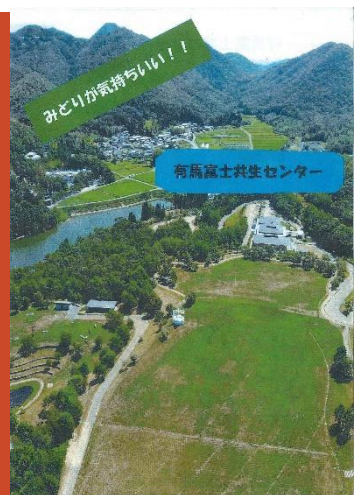
〒669-1505

電話：079-566-1200

三田市尼寺968番地

FAX：079-566-1199

eメール kyosei_u@city.sanda.lg.jp



みどりが気持ちいい!!

有馬富士共生センター