お正月の準備をはじめましょう。
塩切大豆でかんたん！おいしい！

白みそづくり

～短時間で出来る塩切大豆を使います～



Q：塩切り大豆とは？
A：味噌づくりで時間のかかる“大豆を煮てつぶす”作業が終わった状態のもの

日時　12月4日（金）①　10:30～12:00
※定員　各12名（先着順）　②　13:00～14:30
場所　忠岡町文化会館　3階 料理室



参加費：**２，６００円**（材料代）
対　象：町内在住・在勤の方、もしくは当館のクラブ生
持ち物：エプロン、食品用手袋、台拭き、手拭きタオル、
味噌を入れる容器（できあがり量**2.5kg程度**）
※みそを入れる容器は、煮沸消毒し、完全に乾燥させたもの
講　師：新垣　真智子さん（保有資格：醗酵食品ソムリエ）

【申込】**１１月６日（金）～２０日（金）**までに参加費を添えて事務室までお申込ください。なお、締め切り後のキャンセル・欠席につきましては、返金いたしかねますのでご了承ください。申込順ですので定員に達した時点で申込締切となります。また、**応募が各回４名に満たない場合は中止**となる旨、ご承知おきください。
【問合】　忠岡町文化会館(月・火・祝日休館日)　０７２５－３３－１１５１