

# 令和6年度 手作り味噌教室

- 【と き】 令和7年2月14日（金）  
9時30分～11時30分
- 【場 所】 あおいパーク 調理加工室
- 【定 員】 各24人
- 【参加費】 各3,000円（材料費含む）
- 【講 師】 稲垣 秋治 氏



- 味噌作りは、蒸した大豆が潰してある工程より始めます  
使用する大豆の品種は、西尾産【ふくゆたか】  
遺伝子組み換えではありません  
農薬不使用の生米麴使用
- 【持ち物】 ビニール手袋、マスク、エプロン、雑巾、布巾  
味噌が保存出来る容器（出来上りは、2.5kg）

## 申込み

令和7年1月4日（土）～1月15日（水）17時までに  
あおいパーク窓口又は、ホームページのお申込みフォーム  
お申込み多数の場合は抽選で、結果は1月17日（金）以降  
に通知します。  
当選者は1月31日（金）までに参加費を添えて受講手続きを  
行ってください。＊受講手続き後の払い戻しは、出来ませんので御了承ください

申込みQRコード→



お問い合わせ

**あおいパーク**  
AOI PARK IN HEKINAN

TEL0566-43-0511