

令和5年度 手作り味噌教室

【と き】 令和6年2月16日（金）
午前の部 9時30分～11時30分
午後の部 13時～15時
*午前、午後どちらか一方にのみ申込みができます

【場 所】 あおいパーク 調理加工室

【定 員】 各18人

【参加費】 各2,700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

【持ち物】 マスク、エプロン、雑巾、布巾、筆記用具
味噌が保存出来る容器（出来上りは、2.5kg）

申込み

令和6年1月4日（木）～1月14日（日）17時まで
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19日（金）以降
に通知します。

当選者は1月31日（水）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、出来ませんので御承ください

申込みQRコード→



* 申込状況により別時間帯への御移動を
御依頼する場合があります

お問い合わせ

あおいパーク
AOI PARK IN HEKINAN

TEL0566-43-0511