

手作り味噌教室

【とき】 令和5年2月24日(金) 9時30分~12時

【場所】 あおいパーク 調理加工室

【定員】 18人(先着順ではありません)

【参加費】 1,900円(材料費含む)

【講師】 稲垣 秋治氏 (今年度の味噌作りは、茹でた大豆が潰してある工程より始めます)

【持ち物】 エプロン、マスク、布巾数枚、味噌を入れて持ち帰り用容器(出来上がりは約2kgです)、筆記用具

申込み

令和5年1月4日(水)~1月17日(火)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
申し込み多数の場合は抽選で、結果は1月21日(土)以降に通知します。
当選者は1月31日(火)17時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)

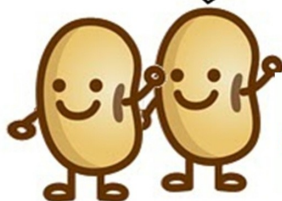


👉 お申込み QRコード

新型コロナウイルス感染症拡大防止の為
マスク着用、手指消毒、受付にて検温を実施致します。
又当日体調の悪い方はご遠慮お願い致します。



手作りみそは
美味しいよ!
味噌汁もサイコー!



お問い合わせ

あおいパーク
AOI PARK IN HEKINAN

TEL0566-43-0511