



糀店々主から習う

# 本格味噌作り

お米は、京都府丹後五十河の特別栽培「コシヒカリ」  
大豆は、北海道空知郡南幌町の「トヨムスメ」  
塩は、メキシコの2年天日塩を使用

## 10月14日(土)10:00~13:00

対 象：成人  
定 員：16名（先着順）  
費 用：3000円（4kg 容器付）  
持ち物：エプロン・三角巾  
・ふきん2枚



※イメージ

**お申し込みは、9月25日(月)10:00来館受付スタート!**

費用を添えて当館1階受付にてお申込みください。定員になり次第、締め切らせていただきます。あらかじめご了承ください。

電話の場合は9月25日(月) 13時~

問合せ：横浜市西地区センター Tel 045-314-7734