

# 糰店店主に習う

# 本格味噌作り

10月14日(日)

10時～13時

国産最上級の材料を使用、  
出来上がり特級ランクの味噌です！

大豆

・北海道空知郡南幌町の  
「トヨムスメ」

米

・京都府京丹後市大宮町の  
「コシヒカリ」

塩

・メキシコ産 2年天日塩

- ◆対象：成人(未就学児同伴不可)
- ◆定員：16名
- ◆材料費：3,800円(4kg 容器付)
- ◆持ち物：エプロン・三角巾・ふきん2枚
- ◆受付：9月23日(日)

来館：10時～ 電話：13時～



※写真はイメージで