

老舗糴屋に学ぶ

味噌づくり教室

老舗糴屋に教わる無添加の味噌づくり！
素材は生の糴を使っています。
日本のおいしい味には欠かせない調味料
「みそ」を自分で作る教室です。
作った味噌はお持ち帰りいただけます。(1kg)



日時

令和7年11月26日(水)

13時30分～14時30分

場所

堺市立堺老人福祉センター 学習室

参加費

3,500円 ※味噌代、桶代込み

定員

20名 (先着順・要事前予約：11/10～11/19)
※10名を下回った場合は中止となります。

持ち物

エプロン、三角巾、手拭用タオル、

講師

(株)雨風（創業元禄2年）のプロ職人

申込

堺市立堺老人福祉センター窓口
またはお電話にて受付けます。(11月19日迄)

堺市立堺老人福祉センター

〒590-0822 堺市堺区協和町3丁128-4
☎ 072-244-7155

開館時間：9:00～17:15

休館日：日曜日・祝日・年末年始(12/29～翌1/3)

9月の敬老の日(祝日)は開館します

主催：指定管理者 株式会社ビケンテクノ



堺市立堺老人福祉センター
ホームページ

