

退職互助組合員の皆様へ



# 参加者募集

## 文化講座IX 手前味噌づくり教室（春）

好評をいただいている手前味噌づくり教室ですが、本年度は春と秋に2回開催します。市販のものとは一味違う無添加の味噌を作ります。講師の深澤宏介さんから味噌造りのノウハウを教えてください。さらに、今年度から、麦麴を使った甘めの味噌と米麴を使ったノーマルな味噌のどちらかを選択できるようにしました。夏の時期だと1ヶ月程度の発酵でおいしい味噌ができあがります。材料等は全て主催者で準備しますので、この機会にぜひ味噌づくりを体験してみてください。



- 1 期 日 令和7年5月29日(木)
- 2 募集人数 20人(最少催行人数15人)
- 3 参加費用 2300円(4Kgの味噌を作ります)当日集金します。  
(4Kgのプラスチックの容器が必要な方は別途300円)
- 4 申込方法 ハガキ又は FAX ①味噌づくり教室参加希望 ②氏名 ③〒 住所  
④電話番号(できれば携帯電話番号) ⑤米麴か麦麴かどちらかを選択  
⑥容器購入か不要か
- 5 申込期日 5月1日(木)～5月22日(木)  
※先着順とします。募集を超えた場合のみ連絡します。
- 6 実施方法 会場 富士教育会館 一階の廊下  
集合 午前9時30分
- 7 講 師 深澤 宏介 氏(深澤味噌店主)
- 8 持 ち 物 材料、道具は全て主催者で準備します。軍手、タオル、布巾、エプロン、  
サランラップ、キッチンペーパー、容器(購入希望の方は不要)を持参ください
- 9 そ の 他 食品衛生上マスクの着用をお願いします。



**主催 静岡県教職員互助組合富士支部**

417-0801 富士市大淵 2585-3 教職員互助組合富士支部  
TEL 0545-35-7700 FAX 0545-35-7711