

現職・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（秋）

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。今回も米麹と麦麹を選択できるようにしますので、お好みの麹を使って手前味噌を作ってください。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11月20日(木)
- 2 募集人数 24人(最少催行人数18人)
9:30スタートと10:45スタートの2部制で実施します。
- 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容器購入か不要か ⑥米麹か麦麹か
- 5 申込期日 9月1日(月)～10月31(金)
※先着順に一回目から埋めていきます。
- 6 実施方法 会場 富士教育会館 一階の廊下
集合時間 一回目は9:30～
二回目は10:45～
- 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