

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、本年度も春と秋に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いただきます。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8年5月28日(木)
- 2 募集人数 20人（最少催行人数15人）
- 3 参加費用 2500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 ⑦1部で参加か2部で参加か
- 5 申込期日 3月2日(月)～5月15(金)
※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 1部午前9時50分
2部午前10時50分
※申込者多数の場合は2部制にして、ずらして実施します。その場合は個別に電話連絡します。
- 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

417-0818 富士市末広 19-8 教職員互助組合富士支部

TEL 0545-35-7700 FAX 0545-35-7711