



退職互助組合員の皆様

参加者募集!

文化講座

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、本年度2回目の秋講座です。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、好みの麹を使って手前味噌を作ってください。大豆と麹は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ください。

1 期 日 令和8年11月19日(木)

2 募集人数 24人(最少催行人数15人)

9:45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 2800円(4Kgの味噌を作ります)当日集金します。

(4Kg用のプラスチックの容器が必要な方は別途400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米麹か麦麹か

⑥容器購入か不要か

5 申込期日 9月1日(月)~10月30日(金)

※先着順に前半の部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 前半の部は 9:45~

後半の部は 10:45~

7 講 師 深澤 宏介 氏(深澤味噌店主)

8 持 ち 物 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

417-0818 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