

伝統の発酵食品 味噌を知ろう

～実践！味噌玉とおむすび作り～



画像提供

Kaorin Kitchen

先人の知恵が詰まった発酵食品「味噌」の魅力を改めて学びましょう。
和食にかかせない存在のお味噌汁ですが、皆さんの家庭では毎日作りますか？
当日は、お湯を注ぐだけで美味しいお味噌汁が出来る、手作りの『味噌玉』や
手に想いを込めておむすびをにぎり、試食をして頂きます。
手のぬくもりが伝わった食べ物は、丁寧で優しい味がします。
手しごとのコツを学び、今日からスローライフを始めてみませんか？

日時 平成29年1月28日(土) 午前10時～午後1時

会場 八王子市生涯学習センター南大沢分館 料理講習室

定員 16名 (応募多数の場合は抽選)

対象 どなたでも

講師 料理研究家・栄養士 岡田 香織 さん (kaorin kitchen)

費用 1,000円 (受講料200円+材料費800円)

申し込み 往復はがきに「味噌を知ろう」と記入し、住所、氏名(ふりがな)、
電話番号、返信面の宛名を記入の上、

【八王子市の生涯学習講座・イベント情報】
Facebook、Twitter を開設しました。

《Facebook》

《Twitter》



QRコードは、例デンソーウェブの登録商標です。

平成28年 **12月14日(水)** 必着までに下記へご郵送下さい。

宛先・問い合わせ: 八王子市生涯学習センター南大沢分館

〒192-0364 八王子市南大沢2丁目27番地 電話 042-679-2208