

となりの達人に教えてもらおう

醤油作り講座

1回目 5月24日(金)

仕込み体験

2回目 12月13日(金)

搾り体験

各10:00~11:30



講師 前田なっちゃん(豊平地域在住)
会場 大朝地域づくりセンター
定員 10名(先着順)
材料費 1,000円 ※1回目に集金します
持参物 エプロン・三角巾・マスク
ふきん・200ml入る容器(2回目)
託児 あり

※※2回セットの講座です※※

1回目：みんなで大豆麴と塩を混ぜて仕込みをします。
仕込んだものは講師が持ち帰り熟成・発酵
2回目：約7か月育てたものを搾り機を使って搾ります。
搾った生醤油は200ml持ち帰れます。

お申込み・問合せ
大朝地域づくりセンター
平日8:30~17:00



5月7日(火)~受付開始

0826-72-7371

電話・来館どちらでも可



となりの達人HP