

お味噌づくり体験

イベントスケジュール予定

- 発酵のおはなし
- お味噌作り体験
- 休憩
- 試食会



美味しい味噌を手作りしませんか。
身近な日本の伝統食品である「味噌」が
何で出来ているのか！？
樽の中でどうやって発酵・熟成していくの
かじっくり観察できるチャンスです。

講師 遠矢由美先生

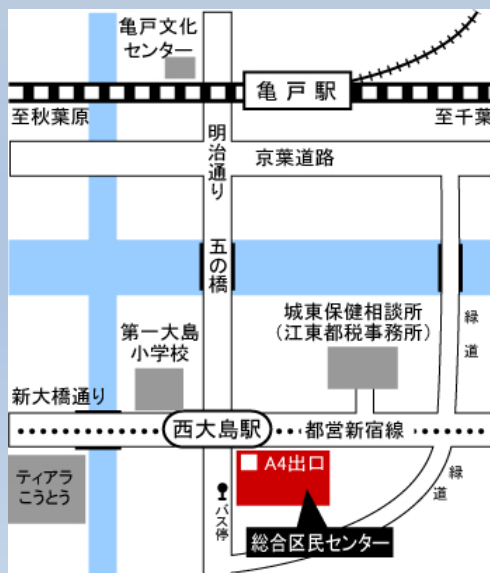


<講師プロフィール>

日本発酵文化協会 発酵マイスター／
発酵プロフェッショナル



日 時 12月10日（土）14:00～16:00 受付13:30より
場 所 江東区総合区民センター 7階調理室
募集対象 学生の保護者または保証人
参加費 2,000円 （当日ご持参ください）
持ち物 マスク エプロン 三角巾
申込方法 お手元に届いたハガキのQRコードからお申込みください。
締め切り 11月30日（水）*先着25名様



江東区総合区民センター7階調理室 江東区大島4丁目5-1

JR総武線「亀戸」駅 北口より徒歩15分
都営地下鉄新宿線「西大島」駅 A4出口より徒歩1分

【お問合せ】

東洋大学雨水会城東支部 支部長 吉岡 肇

メール：hosuiikai.iotoshibu@gmail.com

役員随時募集中!!

雨水会城東支部では随時役員を募集しています。
私たちと一緒に活動しませんか。興味のある方
は上記メールアドレスにお問い合わせください。