

1回のみ  
参加もOK

# 簡単にできて安心・安全！ 手づくり味噌講座



## \*（有）加藤醤油さんに教わる特別講座\*

静岡県産の大豆・浜松産のお米・香川県産の塩を使い、味噌をつくります。親子参加も大歓迎！

道具いらずで気軽に作れます！  
半年ねかせて完成です。



※写真はイメージです。

<甘さ控えめの合わせ味噌>

<甘口の白味噌>

第1回 2024年 11/16 (土)

第2回 2025年 1/25 (土)

第3回 2025年 3/22 (土)

各回10:00~12:00

【（有）加藤醤油】（浜松市中央区寺島町）

醤油・味噌・たれ等の他、麴から手づくりした甘酒や塩糰などの商品も販売しています。  
原材料と製法へのこだわり・真心込めた商品づくりが人気を得ています。

工房見学の受け入れや味噌づくり講座、醤油の出前授業など地域に根差した活動も行っています。

◆定員： 25名（先着順）

◆対象： 小学3年生～大人

※小学生は保護者同伴で申込み。

※小学2年生以下のお子様同伴での参加は不可。



◆受講料： 3,800円/回（材料費込）※以前参加し、容器持参の方は3,700円

◆持ち物： エプロン・三角巾・マスク・袋（2.4ℓのケースが入る大きさ）

◆キャンセル料： 各回の5日前（11/11、1/20、3/17）より3,500円をいただきます

みをつくし文化センター窓口、電話（9:00～17:00）、FAX、メールにて下記の必要事項をお知らせください。

※持病がある方は、お申込みの際にご相談ください。

みをつくし文化センター 浜松市浜名区細江町気賀369

☎053-523-3116 FAX:053-523-3126 メール:miwotsukushi@birukan.com

主催：浜松市みをつくし文化センター（指定管理者 東海ビル管理株式会社）

『手づくり味噌講座』 受講申込書

キリトリ

年 月 日

申込回（☑を入れる） 11/16(土)『合わせ味噌』 1/25(土)『白味噌』 3/22(土)『合わせ味噌』

受講者氏名：  
フルカ  
男・女 学年： 年生 / 年齢（大人の方） 歳

保護者氏名： 保護者当日： 付添・参加者 電話番号：

住所： 容器： 持参する ・ 購入する

緊急連絡先（受講者以外） 氏名： / 続柄 電話番号：（できれば携帯をご記入ください）