

味噌作り体験

北海道産大豆と赤穂のあらじおを使って
麴歩合10(大豆と麴の割合が1:1)の
高級味噌を2kg作ります。

2026年2月6日(金)

午後1時30分～3時

講師 小泉麴屋

場所 湘南台市民センター 地下1階 調理室

対象 成人 16人(先着順) ※湘南台地区の方優先

費用 2,740円(材料、容器代) 当日集金

持ち物 エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル、持ち帰りの袋



申し込み：1月21日(水)～《平日 午前8時30分～午後5時》

電話(0466-45-3070)または市民センター4番窓口で 《先着順》

◆問い合わせ◆

湘南台市民センター 地域づくり担当
藤沢市湘南台1-8

TEL 0466-45-3070 FAX 0466-45-1604

＜平日 午前8時30分～午後5時＞

