

# 国産大豆で

# 味噌仕込み



減農薬で栽培した国産大豆を使用し、日本の伝統的調味料である「味噌」を手作りして食の安全を考えます

●対象 目黒区在住・在勤・在学の方(対象:中学生以上)

①②は初心者向け、③はリピーター向け(過去に本講座を受講した方)

●日時 応募はいずれか1日のみとなります  
(応募者多数の場合は初めての方が優先)



## 初心者向け

①②各日とも内容は同じ

① 1月30日(金) ② 2月1日(日) 12時30分～15時30分

☆費用 ①②670円程度の実費 ★定員①②各回 20人(抽選)  
持ち帰り味噌は約1kg

当選者のみ結果連絡

## リピーター向け

スキルアップ向け講座

過去に本講座を受講した方のスキルアップ講座です  
もう一度味噌仕込みを教わりたい方、  
自分でできるようになりたい方に

応募締切

12月25日

必着

③ 2月28日(土) 10時00分～15時30分

☆費用 ③1,340円程度の実費 ★定員③ 10人(抽選)  
持ち帰り味噌は約2kg

当選者のみ結果連絡

●講師 目黒区消費者グループ連絡会会員

●会場 目黒区民センター社会教育館8階(調理室)  
(目黒区目黒2-4-36 目黒区民センター内)

●申込 電子申請・FAXまたは電話

●保育 1歳以上の未就学児 3人

保育希望は12月25日までにお申し込みください

電子申請  
はこちらから



問合せ・申込み先 目黒区消費生活センター

〒153-0063 目黒区目黒2-4-36 目黒区民センター1階

TEL03-3711-1133 Fax03-3711-5297