



1/27 (土)

fu do ku kan Bamboo

米味噌作り

自家製という意味である手前味噌。

米味噌1キロを手作りで冬から仕込みませんか。
仕込んだ味噌は3~4ヶ月後程で食べることができます。

大きなタライで、大豆を潰して、
米麴と塩を混ぜて、味噌玉を作ります。

親子参加も大歓迎です！！



2024年1月27日 (土) 10:00~12:00

場所：周南市学び・交流プラザ 調理実習室

参加費：2,700円 (材料、資料代) ※親子参加はご相談ください。

講師：fu do ku kan Bamboo 須田加弥子さん

定員：20名

持ってくるもの：エプロン・三角巾・手拭きタオル・スリッパ

申込先：周南市観光案内所&特産品セレクトショップ

まちのポート ☎0834-22-8691