



おかうで
仕込む



味噌作り教室

大豆を使って仕込むよりも、茹でたり、潰したりという手間が省け、とても簡単に味噌が作れます！

2/21 (土)
13:00-14:30

会場:和田公民館 調理室

参加費

2,000円

お味噌1kgのお土産付き



仕込み後、焼きおにぎりと
お味噌汁の試食あります！

講師 磯部 裕美さん(高浜町)

持ち物 エプロン

おからで仕込めば、食物繊維もたっぷり
とれ、麹との相乗効果で腸内環境も良
くなりますよ！

定員
8名
(先着順)

申込み〆切 2/17(火)まで

お申込み・お問合せはこちら

和田公民館うらら TEL.72-1325