

令和8年

味噌屋が教える

# 味噌 作り教室

初めての方でも安心して  
ご参加いただけます。

やさしいおいしさ。

自分で仕込む、

仕込んだ味噌

約4kg

お持ち帰り  
いただけます!!



## 日時・場所・定員

**12/6 (日) 13:30～**

◎農村環境改善センター いずみの里  
大網白里市南今泉140番地1

定員：20名 ※先着順  
定員になり次第締め切り

**12/12 (土) 13:30～**

◎農村ふれあいセンター やまべの郷  
大網白里市金谷郷1356番地2

定員：10名 ※先着順  
定員になり次第締め切り

## 詳細

講師：小川屋味噌店

対象：どなたでも

参加費：5,000円（税込み）※当日お支払いください。

持ち物：エプロン、マスク着用、三角巾、ラップ、タオル、軍手、はさみ、筆記用具

## 申込み

申込事項：①お名前 ②ご住所 ③電話番号

申込期間：11/4（水）～11/27（金）

申込方法：希望の施設へ電話または窓口で申込みください。

煮大豆を使った味噌セット



## お問い合わせ

農村環境改善センター いずみの里  
大網白里市南今泉140番地1  
TEL 0475-70-5111

農村ふれあいセンター やまべの郷  
大網白里市金谷郷1356番地2  
TEL 0475-72-7413