



味噌パワーで
健康づくり編

「まぜて・こねて・たたいて
みそ作りを体験し、みその持つパワーを学んで
我が家のオリジナルみそを作ってみませんか

しばみや学舎



《内容》
国産一等大豆使用
20割こうじ
天日塩仕込み
出来上がり1.8kg



寒仕込み

味噌づくり体験

毎年、好評につき同日に**午前の部**・**午後の部**開催！どちらか選んで申し込んでください

2月24日（土）【会場】柴宮地域公民館

午前の部 **10:30~12:30**

2月24日（土）【会場】柴宮地域公民館

午後の部 **13:30~15:30**

【持ち物】エプロン・手拭きタオル・三角巾・持ち帰り袋
【講師】三瓶 正人先生（こうじ和田屋）
【対象】郡山市在勤在住（老若男女問わず）親子参加もOK
【定員】午前20人 午後20人 ※定員になり次第締め切ります。

【申込み】窓口か電話か簡単申請もOK！ 随時受付中(^^)♪

QRコードを読み取りますといつでも講座のチラシを確認することができます。
簡単申し込み方法は [※申し込みはこちら](#) をタップしてください。→→→



【申込お問合せ】柴宮地域公民館 TEL (945) 2584



【材料材】については①か②どちらか選べます

① 味噌とポリ樽セット 2,500円

② 味噌のみ（ポリ樽なし） 2,200円



材料代は申込時にいただきます

材料準備の都合上、キャンセルは2月16日までとなります。