



# 寒仕込み 手作りみそ教室

日本の伝統的な発酵食品の代表、お味噌。  
自分で作るのはとても難しそう...と思いませんか？  
実は味噌づくりは、とてもシンプルでカンタン！  
そして、冬はお味噌を美味しく仕込む時期です。

さらに、お味噌とごまの相性はとってもバツグン！！  
お味噌とゴマの香りが合わさると非常に食欲をそそりますよね。  
お味噌を仕込んだ後に、味噌×ごまの簡単レシピもレクチャーします◎  
毎年大人気の講座です。ぜひご参加お待ちしております！



講師 河崎紘徳  
(マルカワみそ株式会社 常務取締役)

日時 2019年**2月8日** (金) 10:00-12:30 / 14:00-16:30

**9日** (土) 10:00-12:30

参加費 5,400円 (税込) (持ち帰りみそ1kg)

## こどもみそ作り教室

お子さまだけの味噌作り講座♪  
年中～小学6年生までのお子様を対象です。  
※保護者の方は、会場の後ろで見学になります。



日時 **2月9日** (金) 14:00-15:30

参加費 2,700円 (税込) (持ち帰りみそ1kg)  
お子さま1名追加の場合+540円

ご予約・お問い合わせ  
(TEL) gomacro Salon 075-257-5096  
(WEB) <https://gomacro.resv.jp/>

