

知って得する豆知識♪

味噌仕込み体験

TUE
1/28



自分で仕込んだ味噌の味は"格別"です。

その魅力を学びながら、味噌を仕込んでいきましょう！

※仕込んだ味噌は持ち帰り、熟成後に食べることができます。

日時

令和7年1月28日(火) 午後1時から3時

場所

消費者センター分館(住吉町6-1-5)

参加費

1人1,500円(材料費)

定員

16名(申込み多数の場合は抽選)

対象

市内在住、在勤、在学の方

持ち物

エプロン・三角巾・マスク・布巾・
味噌を入れるタッパー等(容量1500ml程度)

講師

みそソムリエ 唐澤貴子さん

「味噌と米のチカラで笑顔になる」をテーマに、こだわりの味噌と地産の野菜をたっぷり使った味噌汁とおむすびを提供する「みそカフェ」を経営。また、みそ玉づくりや味噌仕込みなどのワークショップを開催している。みそソムリエ。食育インストラクター。



【申込方法】

申込フォームまたは往復はがきで、件名「味噌仕込み」・住所・氏名・年代・電話番号(在勤・在学の場合は、勤務先・学校名を記入)を記載の上、**令和7年1月14日(火)(必着)**までに協働コミュニティ課へお申し込みください。

【問合せ先】

〒188-8666 西東京市南町5-6-13
西東京市生活文化スポーツ部協働コミュニティ課
☎ 042-420-2821

申し込みフォーム

