

味噌づくりワークショップ開催のご案内



一般社団法人空堀アントロコミュでは、「食」「農」に関する活動の一環として食育講座を開講しています。

今回は、日本人の食文化に欠かすことのできない発酵食品である味噌を手作りして、ダイズ・麴・塩というシンプルな材料から創りだされる過程を参加者のみなさまと共有し、楽しいひとときを過ごしたいと考えています。

多くの方のご参加をお待ちしております。

★日時 2018年3月11日(日) 9時～夕方

※一部の時間帯のみの参加も可能です(味噌のみの注文はお控えください)

★場所 一般社団法人空堀アントロコミュ社屋(下の案内図をご覧ください)

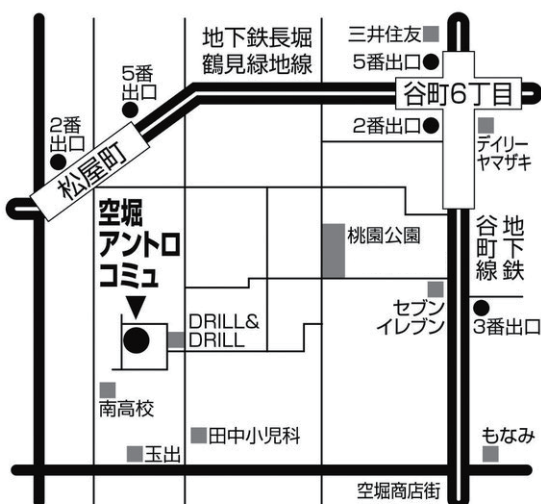
★募集人数 8～10組(家族)程度 ※応募多数の場合は先着順とさせていただきます

★参加費(設備費) 1組500円 +味噌代1kg700円(予定)

※持ち物 味噌保存用の容器(カメがお勧め)、エプロン、マスク、三角巾

◆なお、社屋の近隣の方々のご迷惑になりますので、当日参加される方は、できるだけ大声や騒音を出さないよう、ご協力のほどお願いいたします。

◇案内図◇



空堀アントロコミュ

大阪市中央区谷町6-17-11

地下鉄谷町線 谷町6丁目駅3番出口 徒歩8分

◇主催 一般社団法人空堀アントロコミュ

◇お申込み・お問い合わせ

参加をご希望の方は、下記の e-mail もしくは
社団法人のホームページ (<https://www.karahori.jp>)
の問い合わせフォームからお申込みください。
その際に、当日の参加人数と希望する味噌の
量(キログラム)を必ずお知らせください。

tel 080-4026-8770 (丸尾)

e-mail info@karahori.jp