

みそ作りマイスターの 2019年講座

本物を食卓へ・・・

こだわりの国産原料！
秘訣の黄金比率！
手作りならではの味！

本格簡単！『手作り味噌講座』

「身体」にも「心」にも優しい食生活。
全て国産原料で作る本物のご家庭の手前味噌
をつくりませんか。大豆・塩・麴（今回は米
麴）を混ぜるだけの本格！簡単！みそ作りで
す。この時期だけに作る手作り味噌をぜひ、
マスターして楽しんでください。

1月 10日(木)夜のみ・11日(金)・
12日(土)・26日(土)・27日(日)
夜のみ 昼のみ 夜のみ

【時間】 昼の部 13:30～15:30

夜の部 18:30～20:30

【参加費】（お持ち帰りお味噌 5kg）

平日：4,700円

土日：5,000円

【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、

手拭きタオル2枚、みそ持ち帰り用
手提げ袋または樽など

米味噌作り



【会場】 クレオ大阪西（大阪市此花区西九条6-1-20）

【アクセス】 JR環状線・阪神なんば線 西九条駅 徒歩3分

* 無料駐輪場、無料駐車場あり

（満車の時は近隣有料パーキングをご利用ください）

お申込み・お問合せ

meistermiso@gmail.com

みそ作りマイスター

06-6460-9933（凜癒）

LINE@:@aie7180n ⇒

