

伝承料理講座



みそ作り 令和4年

1/23(日)

講師：企業組合 新ちゃんみそ職員

福井県産の大豆（エンレイ）と米（コシヒカリ）を使って、昔ながらの甘辛みその仕込み方を達人に伝授して頂きます。

出来上がりの重量は約3kgです。みそを入れる容器【2倍程度の大きさ（漬物容器なら5型以上）】を持参してください。



- 時間 13:30～15:30
(受付13:00～)
- 場所 県民健康センター 2F 栄養教室
- 費用 2,500円
- 定員 12名 (要予約・抽選)

※ 1/12(水)締切、締切後1週間以内に抽選結果のはがきを送付します。

 ふくい健康の森

お申し込み・お問い合わせは

(公財)福井県健康管理協会 県民健康センター

〒910-3616

福井県福井市真栗町47-48

TEL 0776-98-8000

要予約

