

～ 令和6年度 #スマイル講座 ～

おうちで育てる 仕込み味噌づくり

(6kg～)



発酵食品の味噌をご自宅で育ててみませんか。
初めての方も経験者に教えてもらえます。

[開催日] 2/5(水)～2/9(日)

[時間] 9:00～12:00

[場所] みのりハウス 加工室

[講師] マザーズキッチン 曾我邦子さん

[定員] 5～6名程度/1日

[受講料] Aコース (JA材料準備) 3,000円/set

Bコース (材料持込み) 1,000円

※受講料は原則口座振替となります。

お申し込み受付後に別途お知らせいたします。

[持ち物] 後日お知らせいたします。

[その他] 定員になり次第締め切らせていただく
ことがあります。



＼お申し込みはこちらから／

申し込み方法

右のQRコードよりお申し込みいただくか、
生活振興課 (☎52-6533) までご連絡ください。



<https://forms.gle/nA3H3GJTruLP2oKT7>

問い合わせ先

JAレーク伊吹 総務部 生活振興課

TEL:0749-52-6533

E-mail: sinkou1@lakeibuki.jas.or.jp

公式ホームページ: <https://www.ja-lakeibuki.or.jp>

※本講座の様子を広報活動や事業活動の記録を目的に撮影する場合がございます。
撮影した写真については、当JA広報誌やホームページ等に使用される場合がありますので、あらかじめご了承ください。