

年の始めに 手前みそ作り

お味噌はパワーフード！
無添加・寒仕込みの美味しいお味噌を作ろう！

寒仕込み

冬に仕込んで
ゆっくり熟成

無添加

材料は
大豆、米麴、塩

講師

地元のベテラン
味噌作り20年

食べ頃

4~5kg を仕込
食べ頃は来年秋

●日 時：1月30日（火）

9時30分～13時00分

●講師：長澤 光枝 先生

●場所：北山田地区センター 料理室

●定員：8人（お子さんの同伴はご遠慮下さい）

●参加費：3,600円（材料費、保険代）

●持ち物：筆記用具、エプロン、三角巾、ふきん、

持ち帰り用袋、容器（8~10ℓのふた付き漬物たる等）

●申込み：往復はがきでの郵送申し込み、または返信用はがきを
受付に持参。（氏名、性別、住所、電話番号を明記）

1月5日（金）必着（抽選）

（講座開始1週間前からキャンセル料が発生します。ご注意ください。）

問合せ・申込先：北山田地区センター TEL:593-8200



個人情報取扱に関する同意書（施設利用のために）

（個人情報保護管理者）特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 個人情報保護管理者 事務局長

（利用目的）1. お客様の施設利用、および当協会のサービス提供に対する申込手続およびご連絡のため、2. 施設PRのため、写真撮影等をする場合があります

（個人情報の開示等に関して）情報を提供されたお客様は、該当情報に関して利用目的の通知、開示、訂正・追加・削除、利用又は提供の拒否を要求いただける権利を有しております。

* 当協会の個人情報の取扱詳細につきましては、当協会のホームページまたは施設内掲示の「当協会における個人情報の取扱について」に掲載しております。

* なお、いただいた個人情報は施設利用管理の目的以外には利用いたしません。

上記についてご同意の上お申し込みください。



特定非営利活動法人 つづき区民交流協会

都筑区茅ヶ崎中央 29-5 森ビル 204 TEL:045-942-5516 FAX:045-942-6416

http://www.tsuzuki-korvu.org