

代表的な伝統食品として、日本人の

食に欠かせない「味噌」作りを学びます

# 味噌作り講座

初めての方、  
ご家族の参加  
大歓迎!



## 日時

2025年  
1月18日(土)・26日(日) 10:00~12:00

全2回 ・1回目:味噌の試食、味噌玉作り  
・2回目:味噌仕込み

## 会場

海老名市文化会館 354調理室

## 定員

14名

## 持ち物

エプロン  
持ち帰り用の袋

## 講師



宮島敬子(みそソムリエ)  
「みそソムリエ認定協会」認定



※申込状況により開催中止となる場合がございます。

予めご了承ください。

※申し込み締め切りは初回の14日前まで。

※一度お納めいただいた参加費・材料費は原則として  
ご返金いたしかねます。



味噌は1kg~5kg (樽あり・なし)  
から選べます ※後から変更可能  
(サイズ増量のみ受付)

- 1 味噌1kg・味噌玉5個...7,400円 (基本のセット)
- 2 味噌2.5kg・味噌玉5個...8,900円 (①+1,500円)
- 3 味噌5kg(樽なし)・味噌玉5個...11,400円 (①+4,000円)
- 4 味噌5kg(樽あり)・味噌玉5個...13,200円 (①+5,800円)

※樽サイズ：W271×D254×H211mm

味噌の種類は  
米・麦・玄米から  
好きなものを選べます!



お申込み・  
お問い合わせ

海老名市文化会館 ☎046-232-3231

〒243-0438 神奈川県海老名市めぐみ町6番1号 10:00~17:30

海老名市文化会館

検索

