

味噌作りに挑戦！

～味噌作り教室を開催します～

令和8年2月26日(木)

10:00～11:30

(受付9:45～10:00)

【申込方法】 申込はWeb予約のみです。

右記の2次元コードからお申込みください。

申込期間：2月2日(月)～2月15日(日)

応募多数の場合は抽選となります。

抽選結果は2月20日(金)頃にハガキにてご案内いたします。



定員：15組（舟橋村にお住まいの方で1組2名まで）

参加費：1組1,000円（味噌3kg分持ち帰り・おつりのないようお願いします）

場所：舟橋会館 2階 調理室

持ち物：エプロン・三角巾・筆記用具・手拭き用タオル・漬物容器(持ち帰り用)

主催：舟橋村食生活改善推進協議会

問い合わせ先：舟橋村健康福祉課 TEL:076-464-1122

【講師】

手づくり工房「風の薫り」代表 浅野 恭子 先生



「手作りの魅力を一人でも多くの人に感じてほしい。そして、手作りするものの喜びや手作りされたものを味わう楽しみを多くの方と共有したい。」

2013年に手づくり工房「風の薫り」を富山市で開設。ベーコン、ソーセージ、味噌や麴、季節の保存食などを作る会を開催しています。