

3/20  
(月・祝)

# 手前味噌を作ってみよう！ はじめてのお味噌作り



タカコナカムラ ホールフードスクール  
専任講師 木内 康代



- 3/20(月・祝) 10:30~12:30
- 会員 3,034円 一般 3,369円
- 教材費 4,500円

手作りお味噌に挑戦してみませんか。

初めての方でも簡単に仕込めるよう、あらかじめ煮た大豆と麴などの「味噌キット」を使って、本格手前味噌を作ります。

(お持ち帰り味噌は約4キロほど。)

※ お申し込み締め切りは3/11(土)ですが  
定員になり次第、締め切らせて頂きます。

※ 教材準備の都合、ご解約のできない講座となっております。  
ご了承の上、お申し込みください。

好奇心の先へ  
NHKカルチャー

NHK文化センター千葉教室

〒260-0015千葉市中央区富士見2-3-1塚本大千堂ビル8階

JR・京成 千原駅より徒歩3分

TEL.043-202-7231

<http://www.nhk-cul.co.jp/school/chiba/>