

ワーカーズコープ

深谷とうふ工房

かんたん、おいしい

家庭でできる 手作りお味噌

味噌づくり教室

特別な道具がなくても、家庭で味噌作りができる方法をお教えします。

原料の大豆は、自然栽培の深谷産、埼玉県在来大豆です。

耕作、植え付け、除草、収穫、乾燥、豆の選別まで、みんなでやりました。

そして、米糲も、ワーカーズコープの手作りのです

樽詰めまでに、いろいろやります、お昼ご飯も食べます。お気軽にご参加ください。

1回目：R2年 1月19日（日）11：00～15：30 会場①

2回目：R2年 2月8日（土）11：00～15：30 会場②

3回目：R2年 3月15日（日）11：00～15：30 会場①

会場：①深谷南公民館 調理実習室 深谷市宿根 645-1

②幡羅公民館 調理実習室 深谷市東方 1370

※どちらも深谷駅からの送迎可

講師：深谷とうふ工房：黒田 康夫



参加費：4,500 円（材料費／出来上がり約6kg、容器代含む、お昼ご飯もつきます）

締切：各回の1週間前まで、または定員10名に達したとき。

主催：ワーカーズコープ 埼玉北部地域福祉事業所 深谷とうふ工房

※ワーカーズコープとは、資金を持ち寄って仕事をおこし、そこで働く協同組合です。

参加希望の方には、別途詳細をご連絡します。参加申し込みは、FAXをお願い致します。

深谷とうふ工房 FAX：048-574-4789

問合せ先：担当者 黒田 携帯 090-9680-3749 もしくは、村田 携帯 080-1984-2182 まで

お名前		連絡先	
団体／所属			

