

みそづくり体験教室

「今年もやってほしい!」そんなお声にお応えして、今年も開催♪

今年のお話は『世界の発酵食品と味噌』。

日時：4月25日(金)13:30スタート(10分前集合)

講師：新村こうじみそ商店 新村弘之氏

HPはこちら



場所：黒瀬谷公民館 会議室

参加費：2,000円

(通常 4,000 円ですが、公民館で補助します。)

人数：10名

持ち物：エプロン、三角巾、メモしたい方は鉛筆

ナイロン袋でのお持ち帰りとなるため、

必要な方は味噌用の容器(10リットル)

申込：4月21日(月)までに

黒瀬谷公民館にお申し込みください。(持参、ポスト投函、FAX 可)



○味噌にはいろいろな効果があります○

- ・腸内環境を整える効果
- ・胃がんを予防する効果
- ・美肌効果
- ・老化を抑制する効果
- ・メンタルを整える効果

詳しくはこちら



家族の介護と健康を支える学研の情報サイト“健達ねっ”より抜粋

講座での様子を撮影し、「黒瀬谷だより」や「とやま公民館学遊ネット」等へ掲載させていただくことがありますのでご了承ください。写真の掲載ができない方は、講座が始まる前にお申し出ください。

みそづくり体験教室 参加申込書

名前	地区名(○をつけてね)	電話番号
	小長谷 新杉 檜尾 岩屋 宮腰 外堀 北東 晴巒台 小長谷台地	

※FAX でお申込の場合は切り取らず、A4 サイズのまま送信してください。

FAX 076-455-9557

令和7年4月21日(月)締切