

味噌作り ご案内

味噌は発酵
食品で腸に良い

ストレス緩和



コレステロールを
下げる

肥満対策に役立つ

一日一杯の味噌汁は疲れた身体と心をいやしてくれる！

今回はご家庭で少量でも手軽に作れる方法と今までのようにしっかり多量に作る2通り対応いたします 市販品より麴の量を倍にした特製「文化町味噌」をご一緒に作りませんか（今回は文化部から委託された味噌作り同好会が開催します）

記

日 時：2024年2月17日（土） 午前9時30分より

場 所：門田文化町会館（大豆は、一晩かして、耳たぶぐらい やわらかく炊いて持参下さい）

申込締切日 1月20日（土）の世話人会で提出か会館のポストへ投函ください

大豆の配布日 2月14日（水）と15日（木）10時～12時文化町会館でお渡しします

◎塩は各自用意して持参下さい。（塩 850g）

問合せ先：石川

※昨年の価格 大豆1升960円 麴2升2,400円でした 約7kgの味噌ができます

切 取 線

※ 味噌作りの材料申込書

少量作る場合は2分の1袋が可能です

組	氏 名	大豆の申込 数量 1袋（1升入り）	麴の申込 数量 1袋（2升入り）
		袋	袋
		袋	袋
		袋	袋
		袋	袋
		袋	袋

※世話人さんはお手数ですが、1月20日（土）の世話人会か会館のポストへ投函ください