

第二回

自家製味噌作り教室

in さくら茶屋

今回は、岩手県雫石の美味しい大豆を使って、味噌作りの達人のお母さんの指導のもと、開催いたします。

★仕込んだお味噌 2 kg、お持ち帰りとなります。

★雫石産のおむすび、お味噌汁付※

日 時 12月7日 水曜日

14:30~16:30

場 所 さくら茶屋

世田谷区野沢 1-35-8 アクティ三軒茶屋 1F

費 用 材料費込 3,500 円 ★軽食付※

(味噌2kg容器入)

持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

定 員 10 名 ★要予約

さくら茶屋までご予約ください 店頭もしくはお電話にて！

TEL 03-3410-6661