

# こうじを使った発酵調味料のきほんのき

講話 こうじについて 実習 塩こうじ 醤油こうじ

参加者募集

こうじの町清水町のこうじに触れる機会を一緒に楽しみましょう。  
こうじを使った発酵調味料 塩こうじ 醤油こうじをつくろう  
こうじや発酵がはじめての方も大歓迎です。

日時：6月21日(土)10時 - 11時30分

場所：町地域交流センター 調理実習室

講師：中村屋麴店 / ひとつき百貨店



## ■ 対 象 ■

町内に在住、在勤、在学の中学生以上の方

## ■ 定 員 ■

30人（先着順）

## ■ 持ち物 ■

参加料・エプロン・ハンドタオル・マスク  
ふきん2枚・台ふきん・発酵調味料を持ち帰る袋

## ■ 申込方法 ■

5月21日(水)12:00~  
電子申請でお申し込みください。

申し込みはこちら 

## ■ 問い合わせ ■

社会教育課（地域交流センター内）

住所 清水町堂庭6-1

電話 055-972-6678

（平日：8時30分～17時15分）

参加費（1人）

**1,000** 円

※当日集金します。



主催：清水町教育委員会 社会教育課

協力：清水町商工会