



チャレンジキッチン 味噌づくり体験会 参加者募集!



今回、味噌の体験会を4回に分けて開催します！麴からつくる2DAYコースと、味噌づくり初心者の方やチャレンジキッチンを初めて利用する方でもお気軽に体験できる1DAYコースをご用意しました。麴は東川産のお米を使用した米麴をつくります。是非この機会に手づくり味噌を始めてみませんか？

□□□□2DAYコース□□□□

① 第1回目

11月23日（木・祝） 10:00~12:00 麴づくり

11月25日（土） 10:00~14:00 味噌づくり

② 第2回目

11月28日（火） 10:00~12:00 麴づくり

11月30日（木） 10:00~14:00 味噌づくり

※2DAYコースは2日間共参加できる方を優先します。

□□□□1DAYコース□□□□

③ 第1回目

12月2日（土） 10:00~13:00 味噌づくり

④ 第2回目

12月6日（水） 10:00~13:00 味噌づくり

場所 東川町文化芸術交流センター（旧東川小学校）
チャレンジキッチン
〒071-1426 東川町北町1丁目1番1号

参加料 1,000円（1人3kg程度の味噌をお持ち帰り）

定員 各日6名
（大人1名につき小学生以下のお子様2名まで可）

申込期間 11月1日（水）～17日（金）

申込方法 下記の番号へお電話よりお申込みください。
受付時間 9:00～17:00

持ち物 エプロン、三角巾、
容器（味噌3kg程度入るもの）

味噌づくりは原材料をお持込み頂ければ個人利用もできます。お気軽にお問い合わせください。（施設使用料：1時間500円（町民等）、暖房費：1時間100円 ※暖房費は11月～4月までかかります。）



申込み・ご予約・お問い合わせ先
東川町役場 産業振興課 農林振興室
チャレンジキッチン担当 高橋・野川
TEL：0166-82-2111（内線137）

