

2024年3月17日(日)

①10:00~12:00 ②13:30~15:30

荒土まちづくり会館 福井県勝山市
荒土町松田 8-4

★売上の一部は能登半島地震への義援金に★



福井の大豆×能登の塩を使った
チャリテイ味噌作り教室

誰でも簡単ジップロックでつくる

福井食の魅力伝え隊 能登応援特別企画

1. オープニング講座

(講師 農遊コンシェルジュつっちー)

- 発酵食の基礎知識
「発酵食とは?」「発酵食が体に良いのはなぜ?」
- 味噌ができるまで
- 福井の大豆文化と能登塩について

2. 味噌づくり

(講師:ふくい食育リーダー久保光子)

福井の大豆と能登の塩を使ってジップロックで簡単手軽な味噌作りの方法を教わります♪

※能登伝統『揚げ浜式製法塩』の試食あり

作った味噌約1kg
お持ち帰り♪



※イメージ写真

【問い合わせ】

福井 食の魅力まるっと伝え隊
Mail: tsucchi.nouyu@gmail.com
TEL: 090-8260-2340 (土田)



【受付時間】 開始15分前から

【参加費】 1人3000円

【対象】 大人&小学5年生
以上の親子

【定員】 各部12名
※5名以上で開催

【申込み締切】
3月13日(水)

申し込み・詳細



公式LINE



Instagram

