



2025年 お味噌作りの会@初瀬

日 時 2025年 2月24日 (月) 11時~14時頃

場 所 やまと薬膳クッキングスタジオ(奈良県桜井市)

内 容 手前味噌作り
お一人出来上がり重量約3kg分の玄米味噌を仕込みます。

会 費 4,000円+材料費
※今年(material fee)は3,800円ですので
合計7,800円を当日お支払ください。



定 員 12名様 ※先着順 定員になり次第締め切り

講 師 宮本 恭杞

持ち物 エプロン、三角巾、タオル、筆記具、味噌用容器、持ち帰り袋

お問合せ・お申込み やまと薬膳

mail info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX 0744-57-9038

①名前②住所③電話番号④参加希望人数をお知らせください