

昔ながらの味噌作り

# 大倉味噌作り体験

開催日

令和 2年 **3** 月 **22** 日 (日)

【イベント時間】 10時00分～15時00分 (終了予定)

【会場】 大倉ふるさとセンター

【集合時間】 9時30分～ 【場所】 大倉ふるさとセンター



昔ながらの方法で大豆をつぶして、一から味噌づくりを体験してみませんか。  
日頃の食についても考えるイベントです。  
日頃の防災の準備にも役立つ、味噌玉作りもします。

## ■参加対象

どなたでも 20名 【先着】

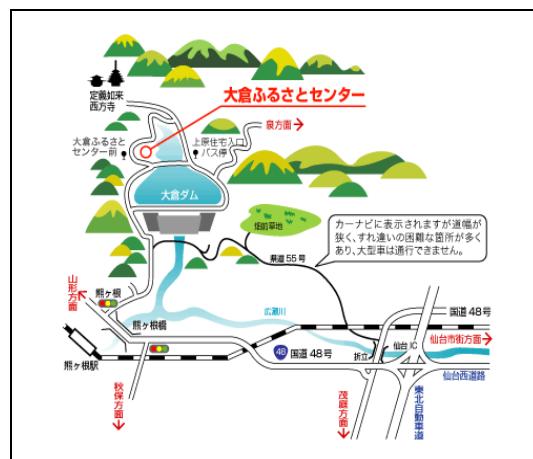
## ■参加費

3,500円/人 (昼食付、味噌2キロ)

☆作成した味噌は講師の先生が預かり、発酵などの工程を経て、12月頃の受け渡しを予定しています。

## ■持ち物

エプロン、三角巾、お手拭きタオル



↓お申込み・お問い合わせは、お気軽にこちらまで↓

# 大倉ふるさとセンター

<http://www.greenlife.or.jp/index.html>

(電話) 022-391-2060

(住所) 仙台市青葉区大倉字若林 14-2

市営バス  
時刻表

|                 |        |   |              |         |
|-----------------|--------|---|--------------|---------|
| 仙台駅前 (10番のりば) 発 | 9時00分  | ⇒ | 大倉ふるさとセンター前着 | 10時10分頃 |
| 大倉ふるさとセンター前発    | 14時24分 | ⇒ | 仙台駅着         | 15時30分頃 |