



国分寺支店
カルチャー
講座

料理教室

今が仕込み時！

手作り味噌教室

大豆・米麴・塩だけを使い、添加物のない、おいしい味噌を作りますか？
市内産野菜に手作り味噌をつけての試食、仕込み後の手入れの仕方についてもお教えします。
当日は仕込んだ味噌 2 kg もお持ち帰りいただきます。

日時

2/3 火 13:00 ~
15:30 (予定)

場所

JA東京むさし国分寺支店
2階セミナールーム

内容

- ・味噌作り
- ・手作り味噌の試食
(市内産野菜につけて)

費用

3,000 円
当日受付でお支払ください

持物

エプロン・三角巾・タオル・ふきん
持ち帰り用容器(タッパー・ポリ容器など)
※ 2 kg の味噌が入るものをご用意ください

主催

お問合せ・お申込みは
国分寺ファーマーズ・マーケット
042-324-2115 まで(水曜定休日)
お電話または店内備付けの申込用紙にご記入の上、サービスカウンターまでお持ちください



イメージ

講師

管理栄養士・料理家
松村 真由子さん

日本女子大学家政学部食物学科卒業。ベターホームのお料理教室の企画、料理制作などを経て独立。M-cooking-studio 主宰。西武学園医学技術専門学校非常勤講師・エコクッキングナビゲーター・江戸東京野菜コンシェルジュ。調理科学・栄養学をふまえた「作りやすく、おいしく、体によい料理」を提案し、「作る楽しさ、食べる喜び」を伝えたいと活動中。書籍や「おかずラックラク！」などの料理雑誌、野菜の勉強会の講師など幅広く活躍している。著書に「毎日の台所 ラクをする工夫とおいしいレシピ」(池田書店) など多数。国分寺在住。国分寺の野菜を愛する料理家。

定員

20 名
定員になり次第締切



JA東京むさし

国分寺支店