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・米麹・塩だけを使い、添加物のない、おいしい味噌を作りませんか？
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２kg もお持ち帰りいただきます。

日時
2/26 金
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

イメージ

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
当日受付でお支払いください

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）
※２kg の味噌が入るものをご用意ください

講師
管理栄養士・料理家
松村 眞由子さん
日本女子大学家政学部食物学科を卒業後、短大助手、大手料理教室で教室企画、レシピ開発などを担当後、独立。調理科学、栄養学など専門性を生かしつつ、主婦としての観点をもって「つくりやすく、おいしく、体によい料理」を提案。書籍、雑誌、料理教室講師など、幅広く活動している。著書に「毎日の台所」「お弁当生活便利帖」（池田書店）、「野菜で探す健康食べ合わせ手帖」（主婦の友社）他多数。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

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

JA東京むさし | 国分寺支店