



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



カワセミの
ムーちゃん和サッチャン © JA東京むさし

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。

日本女子大学非常勤講師・管理栄養士
講師 **松村真由子** さん

M-cooking-studio 主宰。
調理科学、栄養学など専門性を生かしつつ、主婦としての視点で「つくりやすく、おいしく、体によい料理」を提案。
「おいしい料理は人も自分も幸せにする」を信念に、書籍、メディアなどで活動中。
書籍に「きほんの料理」「英語で作る 人気の和食」(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」



イメージ

日時

2/9 土 13:00～
15:30(予定)

場所

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)

持ち物

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

定員

20名
※定員になり次第締め切り

費用

3,000円
※当日受付でお支払いください

主催・申込み

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115または042-324-2116まで(受付時間:午前11時～午後5時)
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