

発酵のチカラ

男の手仕込み 味噌づくり

日時・場所

11月14日（土）

13：00－16：00

ゆらてく 2階調理室

講師 下條龍哉氏 発酵ライフアドバイザーPRO



発酵のチカラについて学びながら
お味噌づくりをします

よだれどり
（味噌アレンジ）
の試食もあります

持ち物：エプロン、頭巾、持ち帰り用マイバッグ

定員：うるま市在住、在勤の男性 **20** 名

材料費：3,000円（容器代込）



※事前のお支払い

応募締め切り **10月20日（火）16時まで**



※応募者多数の場合は抽選となります

※受講が決定した方のみにご連絡いたします



うるま市生涯学習文化振興センターゆらてく

☎ **098-923-1571**

📷 ゆらてく Instagram <@urumacity.yurateku>

Instagramでも講座情報や主催事業の
情報を発信しています！



申込フォーム

お申込みはお電話
または申込フォーム
よりお願いします