

サンウェルぬまづ ふれあい交流室 小学生イベント

おやこ
親子

キミも職人体験！自分だけの味をつくろう！！
～麴の仕込みから その後の過程まで 親子で楽しもう～

しお こうじ しょうゆ こうじ し こ こうざ 塩麴・醤油麴の仕込み講座



【日時】

令和4年7月18日(月・祝)
13:30～14:30 (受付 13:00～)

【場所】

サンウェルぬまづ 4階 多目的ホール

【対象】

小学生 と その保護者

【定員】

先着 親子15組

【参加費】

子ども 一人 500円 (材料費)

【持ち物等】

- ・マスク着用
- ・汚れてもよい服装
- ・エプロン
- ・タオル
- ・子ども 一人
調理用ボール2つ(20cm程度)
- ・水分補給用の飲み物

【講師】

藤井さやかさん(ひととき百貨店店長)
中村真咲さん(中村屋麴店)

中村屋麴店

創業明治29年の麴専門店。現在では珍しくなっている「麴蓋製法」という杉盆を使つての麴作りを行っています。材料はすべて国産にこだわり、他店ではあまり扱いのない、何種類もの麴を販売しています。扱っている調味料は、麴以外の甘味料や保存料などの添加物になるべく頼らない、家庭で作る発酵食品そのままを店頭販売しています。

こちらの麴をつかいます

申込み

6月10日(金)9:30～

申込みフォームより

お申込みください



受付は(月)～(土) 9:30～16:00です

※サンウェルぬまづ休館日6月20日(月)は受付もお休みです。

新型コロナウイルス感染拡大防止等の事情により、開催中止となる場合があります。予めご了承ください。サンウェルぬまづのホームページにて発表いたしますのでご確認ください。



社会福祉法人 沼津市社会福祉協議会
サンウェルぬまづ ふれあい交流室
電話 055-922-1501(直通)



サンウェルぬまづ
ホームページ