

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

麴屋の 京白味噌づくり

やさしい甘さと旨みが際だつ、白味噌づくり

小泉麴屋から教わる味噌づくりは、簡単に楽しくつくりて
 抜群に美味しいと大人気です♪今回はそんな味噌づくりで
当館初の“京白味噌づくり”を教わります！

★**国産米の手作り麴をたっぷり使った“麴歩合20”の白味噌**
酵母が生きている本物の美味しい味噌を作ります！
 ご家庭で白味噌がつくれるなんて嬉しいですね♪
 白味噌は仕込めば1ヶ月ほどで美味しくいただける時短みそです。



白味噌1kgをつくり
 自宅へお持ち帰り
 いただきます。
 白味噌は温かい
 場所で1ヶ月ほど
 熟成させ完成です。



開催日時： 2月11日（月・祝） 12時00分～13時00分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理研修室	<div style="border: 1px dashed blue; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">新講座</div>
講 師	合資会社小泉麴屋 講師	
定 員	20名 ※先着順	
持 ち 物	エプロン、三角巾、手ふき用ふきん、保存用容器(白味噌1kg用)、お持ち帰り用袋	
参 加 費	2,900円 (材料費込)※無断でキャンセルされる場合は次回の受講をお断りする場合があります。	
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて	

横浜市技能文化会館

〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL 045-681-6552

FAX 045-681-6554

(受付時間：平日 9時～17時30分 / 休館日 第2水曜日)

E-mail gibun@career-rise.co.jp

URL <http://gibun.jp/>



＜ お申込者 ご記入欄 ＞

記入日： 月 日

電話・E-Mail・FAXにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

講 座 名	麴屋の 京白味噌づくり 2/11 (月・祝) 12時00分～13時00分		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらで お知りにな れましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設 新聞・その他 ()		

「麴屋の 京味噌づくり」講座って？

横浜市港北区「合資会社 小泉麴屋」代表

<http://www.koujiya.com/>

麴師 小泉 聡 氏

明治元年創業の小泉麴屋 五代目。

みそソムリエ認定協会認定の「みそソムリエ」

先代の死後、のれんを降ろしていた家業の老舗麴屋を1988年に復活。

米・小麦のこうじを昔ながらの製法で手づくりし、それらを使った

無添加味噌などを販売。

インターネットを中心に「日本の伝統の味」をお届けしています。



「おうちでてまえ味噌」に挑戦しよう！

スタッフからのおススメポイント

★数少ない横浜の麴職人である
小泉さんは、贅沢にこうじを使い
旨みを存分に引き出した味噌づくりを
教えてくださいます。



「**麴歩合20**(※大豆と麴の比率)」の贅沢な味噌
酵母が生きている本物の美味しい味噌を作ります。

こっくりと濃くのある白味噌づくりをご家庭で♪

★こうじには美白効果もあり、お肌はツルツル。

出来上がりを食せば、なおさらピカピカです！

Let's発酵美人！



JR関内駅南口から徒歩5分
市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口2から徒歩3分

立体駐車場 営業時間8時～22時
収容台数60台

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

皆さまからの必要に応じて、情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。