



くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～



超 手づくり高級味噌 手づくりなら安心して美味しい

味噌2kgをつくり
お持ち帰り
いただきます。
味噌は約半年、
自宅で熟成させます。

創業150年の小泉麴屋で大人気の「味噌づくり講習会」を当館で！
初めての方も失敗なく“**麴歩合 1 2**”の**超高級味噌**がつくれます。

★お味噌は、国産白目大豆に国産米で丁寧に手作りした
生の麴をたっぷり使い、塩は天日塩という超贅沢な一品です。



今年は
10月から
始めます！

開催日時：いずれも 14時00分～15時30分

2021年 ①10月16日（土） ②11月25日（木） ③12月5日（日）

2022年 ④1月29日（土）

※お好きな回にご参加ください

※各回同じ内容です

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理研修室		※当日は実習のみで試食はございません
講 師	合資会社小泉麴屋 講師		
持 ち 物	エプロン、三角巾、手ふき用ふきん、味噌2kgの保存用容器、お持ち帰り用袋 ※2kg用樽¥300で販売もいたします。		
参 加 費	各回4,300円（材料費込）	定 員	各15名 ※先着順
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。 ※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、中止・延期になる場合がございますのでご承知おください。		

横浜市技能文化会館

〒231-0031 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／休館日 第2水曜日）

E-mail gibun@socioak.com

URL <https://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。 ※いずれかに○をつけてください

講 座 名	手づくり高級味噌 2021年 ①10/16(土) ②11/25(木) ③12/5(日) 2022年 ④1/29(土)		
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 り 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・ツイッター・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()		

「手づくり高級味噌」講座って？

麴師 小泉 聡 氏 横浜市港北区「合資会社 小泉麴屋」代表

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1998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。

**「うちでてまえ味噌」に挑戦しよう！
(資)小泉麴屋 代表 小泉 聡**

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



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。

「麴歩合12(※大豆と麴の比率)」の超贅沢な味噌

をぜひ、味わってください！

また、作る工程はとっても楽しいですよ♪

★お作りいただいたお味噌の食べごろに
なると小泉麴屋さんからお知らせが届きます。
忘れていても心配ありません！親切ですね。



★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。