

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～



やさしい甘さと旨みが際だつ、白味噌づくり

麴屋の 京白味噌づくり



小泉麴屋から教わる味噌づくりは、手づくりならではの愛情たっぷりで美味しい仕上がり！

どなたにでも簡単に楽しくつくれます。今回はそんな味噌づくりで

“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！

白味噌は仕込めば2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2ヶ月ほど
熟成させ完成です。

今年は
10月から
始めます

10月に仕込めば
お正月に召上れます！

開催日時：いずれも 11時00分～12時00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、白味噌1kgの保存用容器、お持ち帰り用袋 ※1kg用タッパー¥120で販売もいたします。	
参 加 費	各回3,000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きください。	

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	麴屋の 京白味噌づくり 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()		

「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。



「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 6.0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。