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

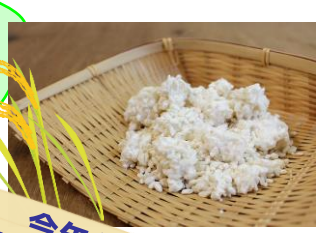
手づくりなら安心で美味しい

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。

伝統的な工法で麹作りを続けて創業150年！
小泉麹屋で大人気の「味噌づくり講習会」を当館で♪

初めての方も失敗なく"麹歩合１２"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
生の麹をたっぷり使い、塩は天日塩という**超**贅沢な一品です。



今年も味噌づくり始めます！

開催日時：いずれも　14時00分～15時30分

2022年　①11月19日（土）　②12月22日（木）
2023年　③ 1月17日（火）　④ 2月18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	合資会社小泉麹屋　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
E-mail　gibun@socioak.com
URL　https://gibun.jp/

（受付時間：平日 9時～17時／休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3）

≪ 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	超 手づくり高級味噌　2022年　①11/19(土)　②12/22(木)　2023年　③1/17(火)　④2/18(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られましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・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？

麹師　小泉　聡 氏　　横浜市港北区「合資会社　小泉麹屋」代表

明治元年創業の小泉麹屋　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麹屋を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！
（資）小泉麹屋　代表 小泉　聡
https://www.koujiya.com/

スタッフからのおススメポイント

★数少ない横浜の麹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。
「**麹歩合１２**（※大豆と麹の比率）」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
なると小泉麹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！親切ですよね。
★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8:00～22:00　収容台数60台
※入庫可能サイズ　車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】
必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を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。