

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

創業150年の小泉麴屋から教わる味噌づくり！

愛されるご家庭の味を、どなたでも簡単に楽しくつくれます。

★国産米の手作り麴をたっぷり使った“麴歩合20”の白味噌
優しい上品な甘さの“京白味噌づくり”を教わります！

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。

今年も
味噌づくり
始めます！

開催日時：いずれも 11時00分～12時00分

2022年 ①11月19日（土） ②12月22日（木） ※お好きな回にご参加ください
2023年 ③1月17日（火） ④2月18日（土） ※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 ※1 k g用タッパー¥120で販売もいたします。			
参 加 費	各回3, 0 0 0円 (材料費込)	定 員	各15名 ※先着順	
申 込 み	電話・E-Mail・F A X・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	麴屋の 京白味噌づくり 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 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

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！
(資) 小泉麴屋 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8:00~22:00 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。