

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

期間限定

創業150年の小泉麴屋から教わる味噌づくり！

もち麦味噌づくり

当館で
初開催！
旨みたっぷりの
「もち麦味噌」
をつくります<短期熟成>
2kgをつくりお持ち
帰りいただきます。
味噌は自宅で熟成
させ完成です。いま健康に関心の高い方に人気のもち麦！食物繊維が豊富で
甘味と旨みの深いお味噌ができます。 麴歩合15 塩分11%
どなたでも簡単に失敗なく楽しくつくれます♪白いケバケバ
したのが麴菌！
美容と健康の
素ですもち麦こうじが
できあがりました
麴菌白くて
キレイ！
このまま食べても
もちもちして
美味しいんですよ

開催日時： 2024年4月9日(火)11時00分～12時30分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理研修室		
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用タッパー¥320で販売いたします。		
参 加 費	4,300円 (材料費込)	定 員	15名 ※先着順
申 込 み	電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。		

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.comURL <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 ＞

電話・FAX・来館・会館HPにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

記入日： 月 日

講 座 名	もち麦味噌づくり 2024年4月9日(火) 11:00～12:30		
フ リ ガ ナ 氏 名		E - M a i l	
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・X(旧ツイッター)・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・その他()		

「もち麦味噌づくり」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。



★もち麦はうま味成分が多くそれ自体も美味しい
ですが、もち麦麴にするとその成分が数百倍になる
という研究データもあるんです。

★同じ材料を使っても、造るご家庭によって、
お味噌の 味は異なります。家庭の味、愛される
お味噌づくりをしてみましょう。



■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。