

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

創業150年の小泉麴屋から教わる味噌づくり！

麴屋の京白味噌づくり

米麴がたっぷり入ったやさしい甘さと旨み

熟成期間も2, 3か月

初めての方にもおすすめです

煮豆をつぶして麴と塩を混ぜ合わせて仕込む、わかりやすい手順です



開催日時：各回 11時00分～12時00分

※②10月25日（日）PMのみ 14時00分～15時00分となります

2026年 ①10月25日(日)AM ②10月25日(日)PM ③ 12月20日(日)

2027年 ④ 1月23日(土) ⑤ 2月21日(日) ⑥ 3月20日(土)

※各回同じ内容です ※お好きな回にご参加ください

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
講 師	合資会社小泉麴屋		
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用の容器を150円で販売いたします		
参 加 費	各回 3,600円(材料費込)	定 員	各20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.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 ＞

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ください 記入日： 月 日 *麴屋の京白味噌づくり*

講 座 名	2026年①10/25(日)AM ②10/25(日)PM ③12/20(日) 2027年 ④1/23(土) ⑤2/21(日) ⑥3/20(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・インスタグラム・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		

「麴屋の京白味噌づくり」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」

四代目急逝後、一旦のれんを下ろし、14年ぶりに五代目が再開。

伝統の技と味を守りつつ常に時代に合った新しい試みにチャレンジ

することを忘れずに、日本の伝統的な文化、家庭の味、美味しい家庭の手前味噌を
伝承されています。



「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の小泉さんから、
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つくります。

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！

発酵で体の中と外からキレイに！



■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。