

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

横浜発！小泉麴屋の麴師・味噌ソムリエ伝授



超 手づくり高級味噌と塩こうじ

大人気の「小泉麴屋の味噌づくり講習会」を当館で！

“麴歩合 1 2”の高級味噌と塩こうじをつくります。

★お味噌は、国産白目大豆に国産米の手作り麴をたっぷり使い、塩は天日塩という超贅沢な一品です。

★万能調味料の「塩こうじ」は、石垣の塩を用い、力強い旨みとほのかな甘みのある仕上がりです！



味噌2kg、塩こうじ460gをつくり、お持ち帰りいただけます。味噌は約半年、自宅で熟成させます。

開催日時：いずれも 14時00分～15時30分

※お好きな回にご参加ください
※各回同じ内容です

10月4日（木）・11月10日（土）・12月6日（木）・3月10日（日）

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
定 員	各回20名 ※先着順
持 ち 物	エプロン、三角巾、手ふき用ふきん、保存用容器(味噌2kg用と塩こうじ460g用)、お持ち帰り用袋
参 加 費	各回4,500円 (材料費込)※無断でキャンセルされる場合は次回の受講をお断りする場合があります。
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて

横浜市技能文化会館

〒231-8575 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30分 / 休館日 第2水曜日)

E-mail gibun@career-rise.co.jp

URL <http://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	手づくり高級味噌と塩こうじ 10/4 (木)・11/10 (土)・12/6 (木)・3/10 (日)		
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 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・インスタグラム・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()		

「手づくり高級味噌と塩こうじ」講座って？

麴師 小泉 聡 氏 **横浜市港北区「合資会社 小泉麴屋」代表**

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1988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**

<http://www.koujiya.com/>



消えた“のれん”の心意気

皆様の食卓を笑顔とお味噌汁で暖かく彩ることができればこんなに幸せなことはありません。

スタッフからのおススメポイント



★お作りいただいたお味噌には
「こうじ品質証明書」がついています。

★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。

「麴歩合 1 2 (※大豆と麴の比率)」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♪

★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！



J R 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～ 2 2 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。