

味噌玉作り

日時 2026/4/16 Thu

10:30-12:30

参加費 ¥3,500 (税込)

持ち物 エプロン・ハンドタオル・
筆記用具・容器持ち帰り袋



内容：味噌ミニ講座・
作った味噌玉6個持ち帰り

九州の麦味噌3個
九州の米味噌3個
&
無添加、国産
粉末だし麴使用



場所：Suita SST base
吹田市岸部中5丁目2番2号

workshop

申し込み方法



Instagramで、
「naoko_nskw428」

と、検索！
メッセージから、
「SSTワークショップ希望」
と送付ください

味噌は日本の誇るスーパーフード*
昔から「味噌は医者いらず」「医者に金払うより
味噌屋に払え」などと言われたほど栄養価の高いもの
今回はそんな味噌を可愛く味噌玉にします。

「味噌玉って？」

味噌・だし・乾燥野菜を丸めた味噌玉
忙しい日に、朝のお味噌汁に、お弁当のお供に。
お湯を注ぐだけでホッとする一杯に！

主催者:発酵食料理教室 西川直子



@NAOKO_NSKW428