

お持ち帰り!

みそ
1.5キロ

みそ屋が伝授!

親子で 我が家への みそづくり



日本古来の安全安心な
発酵食品であるみそ。
食育の観点からも学び
美味しい”手前みそ“作りに
挑戦しましよう！

令和
7年 12月6日土
14:00～15:30



対象 千代田区在住・在学、もしくは保護者が区内在勤の小学生とその保護者
員数 18組(締切後、抽選の上、書面にて連絡) ※保護者1名につき、子ども2名まで
会場 九段生涯学習館
参加費 4,300円(材料費含む)
申し込み 11月5日(水)21:00までに電話・FAX・HPより九段生涯学習館へ
FAXの場合：講座名/氏名(ふりがな)/郵便番号・住所/電話番号/学校名・学年/在勤・在学の方は在勤先・学校名
食物アレルギーの有無/託児サービスを希望の方は、預ける子どもの氏名(ふりがな)・月齢を記載

託児 講座当日時点で満6ヶ月～未就学児／無料
※11月5日(水)21:00までに申込み



講師 つじた まさひろ
辻田 雅寛氏

糀屋三郎右衛門 取締役 7代目当主

協力企業：糀屋三郎右衛門株式会社

天保10年に茨城県で創業し、昭和14年から東京都練馬区中村に都内で唯一の味噌蔵を構える。現在7代目で、原材料にこだわり厳選した国産品のみを使用して製造から熟成製品化までの全工程を伝統の手作業を中心に行い、添加物等、無駄なものは一切使わず天然醸造を主とした味噌を作り続けている。



＼左：7代目・右：次期8代目／

主催
問合せ



千代田区立
九段生涯学習館
こころを育み 明日へつなぐ

〒102-0074 東京都千代田区九段南1-5-10
TEL：03-3234-2841/FAX：03-3262-7460
HP：www.kudan-il.info



お申込みに際して注意事項

- お申込みをキャンセルされる場合、材料準備のため11月28日(金)までに、問合せ先まで必ずご連絡ください。
- 食物アレルギーをおもちの方は、事前にお知らせください(五大アレルゲン等)。
- 天候や交通機関の運行状況およびその他の事情により、講座が中止、変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 保険加入の関係上、申込まれた保護者と子ども以外のご参加はお断りいたします。
- お問い合わせした個人情報は、当講座運営の目的以外には使用いたしません。