



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

須賀川市は、持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

令和7年度 大東コミュニティセンター
大人の趣味講座⑤

からだに やさしい 味噌づくり

～大東発酵食品特集 第2弾～



講師

味噌工房小さい門
店主 佐藤 純子さん

(みそソムリエ
ふくしま発酵ナビゲーター)

作ったお味噌の
試食あり😊



対象・定員

大東地区在住・在勤の成人 15名程度

持ち物

エプロン・三角巾・ファスナー付袋（Lサイズ）1枚

申込方法

電話・FAX・Eメール・Web（ホームページから）の
いずれかの方法でお申込みください。

（Webからの申込みは右下の二次元コードをご利用ください）

*申込み後、1月21日（水）までに参加費を大東コミュニティセン
ターへ直接納入してください。

申込期間

2026.1/5（月）- 1/16（金） ※先着順

大東地区の味噌屋
さん「味噌工房小
さい門」店主の佐
藤さんから、麹や
お味噌のお話を伺
いながら、からだ
にやさしい手作り
味噌の作り方を学
びます*



大東地区の味噌屋



公式インスタ



miso making

問
申
込
せ
み

須賀川市大東コミュニティセンター（受付時間：平日8:30～17:15）

☎ 0248(79)2176 / FAX 0248(89)1008

✉ oohigashi@city.sukagawa.fukushima.jp

*本事業でいただいた個人情報は、大東コミュニティセンターの事業以外では使用いたしません。

Web
申込用