

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😊

2026/1/25 SUN
10:00-12:00

@大東コミュニティセンター 調理実習室
(須賀川市小作田字湯名塚8-1)

参加費 1,500 円

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、麴や
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★

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



申込
合わせ

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



公式インスタ

