

YWCAのグランマが伝えるシリーズ

2015年度

## 手作りの影響を作るうりり

東京 YWCA 会員グループの「暮らしを考える会」は 安全で安心な質の高い生活を追及してきました。

そのひとつに数十年間厳選された材料を使っての味噌作りがあります。 今回は北海道の大豆と富山の糀を使って、そのノウハウを伝えていきます。 作った味噌はお持ち帰りいただきます。

ヒト味もフタ味も違う健康な手作りの味噌を堪能してください。 更に、おいしい味噌料理を紹介します。 さあ、お気軽にご参加ください。



10:30~13:30

場 所■東京YWCA武蔵野センター

協 カ■元東京YWCA会員グループ「暮らしを考える会」

参加費■2,000円(持ち帰り味噌約500gと味噌を使った食事付き) \*ジプロックの袋に入れて持ち帰り、冷蔵庫保存も可能

持ち物■エプロン、筆記用具

定 員■15名(先着順)

お申込■2月5日(金)までに電話又はFAXにて お名前、ご住所、電話番号をお知らせください。

主催・お問合せ**■公益財団法人東京 YWCA** 講座担当東京 YWCA 武蔵野センター〒180-0006 武蔵野市中町 1-19-16
TEL 0422-52-3881 FAX 0422-53-143€



JR 三鷹駅北口徒歩 3 分