

2026年1月14日

京都府教職員互助組合

学校代表者様

(社) 京都府教職員互助組合  
ブロック運営委員会

## 左京東山・右京・西京・下京南・山科醍醐・伏見・府立大ブロック

### 料理教室

### 手作り味噌教室（宅配限定）

手作り味噌教室（宅配限定）を開催します。無添加の自家製米麹・国産大豆・赤穂の塩を使い、昔ながらの手ごねで味噌づくりを体験してみませんか。初めての方でも動画があるので安心。我が家の味を仕込んで約半年後のお楽しみ、お申込みお待ちしております。

記



1) 日時 2026年2月14日（土）午前中に自宅へ届きます。写真はイメージです。

※クール便および生ものため、不在で受け取れない場合、キャンセル扱いとなります。  
再配達はできませんので予めご了承ください。

- 2) 参加方法 「味噌仕込みセット」をご自宅に午前中にお届けします。  
参加要項のリンク動画を参考に当日中に必ず仕込んでください。  
○ご用意いただくもの ・エプロン ・こねる用の盥または大きめのボウル ・新聞紙
- 3) 材料内容 クール便『味噌仕込みセット』出来上がり3kg  
セット内容：国産大豆（煮戻したもの）、自家製米麹、赤穂の塩、仕込容器、説明書

4) 発送元・動画講師 『嶋田味噌・麹醸造元』 嶋田 稔 氏

〒636-0329 奈良県磯城郡田原本町味間町 505 Tel0744-32-2114

5) 参加資格 組合員とその家族、準組合員（本人）

6) 定員 40名 ※申込み多数の場合ブロックごとに抽選



7) 参加費 3,200円（材料費・送料込）

※補助と団体割で上記料金となります。※参加費は、後日控除金として引き去り。

8) 申込方法 1組合員1セットまで Google フォームから 申込みはコチラ⇒  
※申込み後のキャンセルはできません。



9) 申込締切 1月28日(水)

### お問い合わせ

互助組合 合同ブロック手作り味噌教室係 ☎075-771-6186