



お子さん・お孫さんと一緒につくれる!

団地にお住まいの方は、**オトクな割引あり!**

大阪・豊能産かあちゃん味噌の米糀でつくる

味噌づくり

みんなでつくろう手前みそ

お子さまやアルコールが苦手な方も大丈夫!
酒母粕チーズケーキ付き

同日開催

発酵のおもしろトークもチェック!

日時

2月21日 土 10:30~12:30 (受付10:00~)

会場

キタマチラボ

UR新千里北町団地C28号棟

内容

10:30~12:00 味噌づくりについての流れレクチャー・仕込み作業
12:00~12:30 チーズケーキをみんなで食べて発酵・味噌のこともっと知ろう!

※時間が前後することがございます。

先/着/順

要申込



▲トークイベント申込
二次元バーコード

費用

UR新千里北町、西町、東町(千里GH東町)団地にお住まいの方

2,300円(税込)

- ◆指導料・材料・容器代込み。
- ◆仕込み後みんなで食べる酒母粕チーズケーキ1つ付き(※持ち帰り不可)
- ・1組最大ご家族4名まで参加可能。(1組1セット)
- ・チーズケーキが複数必要な場合、1つ追加につき+400円で対応可能。

それ以外の方

5,300円(税込)

持ち物

汚れてもいい服装、
チーズケーキを食べるときに飲む飲み物

定員

30組

うち、団地にお住まいの方、
優先枠15組

仕込量

およそ
2.3kg



味噌づくり講師

「発酵と味噌と麺 みつか坊主」「惑星のウドンド」

代表 齊藤 光典さん



イベント会場
MAP



トライ
ぶらりとは

会場/〒560-0081

豊中市新千里北町1丁目1 C28号棟

キタマチラボ

(みんなでつくる図書室トライぶらり横)

- ・ヤマダデンキより徒歩3分
- ・類農園直売所・千里中央店向かい

※当会場には駐車場はありません。公共交通機関、近隣のコインパーキング等をご利用ください

・お問合せ先/ UR都市機構大阪エリア経営部エリア計画課 担当:小正(コマサ)

TEL:06-6346-3145 平日(月~金)9:30~12:00・13:00~17:00

主催/



UR賃貸住宅

協力/発酵と味噌と麺 みつか坊主

スタンダードブックストア合同会社

企画・運営/株式会社URリンケージ