

長崎のしょうゆ・みそは なぜ甘い?!

2026.

3/13 (金)

AM 10:00-12:00

会場:調理実習室
(長崎市民会館2階)

参加費 **700円**

長崎の醤油と味噌の秘密
みそ作り体験

【講師】加藤 秀男

(日本醤油協会 しょうゆものしり博士/長工醤油味噌協同組合理事)

【当日持参するもの】エプロン・筆記用具

【定員】24名 (応募者多数の場合は抽選)

受講お申込み方法 往復はがき・インターネット・直接来館

◎往復はがきの場合

往信 〒850-0874 長崎市魚の町5-1 長崎市中央公民館 「講座名」係	白紙 この面には何も記入しないでください	返信 〒 受講申込者の郵便番号 住所 氏名	①講座名 ②郵便番号 住所 ③受講者氏名 (ふりがな) ④年齢 ⑤連絡先電話番号
---	---	--	---

往復はがき(170円)をご購入いただき、上記の要領でご記入のうえ、お送りください。

※注意 受講結果を印刷しますので1講座につき、はがき1通で受付となります。

◎インターネットの場合

下記サイト(中央公民館公式WEB)の申込フォームに必要事項を入力の上、送信してください。

※注意 メールアドレスの誤入力や迷惑メール対策を行っている場合は確認メールが届きません。また、迷惑メール対策を行っている場合は「@ngs-shiminkaikan.jp」を受信設定にしてください。

申込み用
QRコード



◎直接来館される場合

返信連絡用として官製はがき(85円)の表面にご自分の住所・氏名を記入のうえ、ご持参ください。

応募締切

12/27 (土)
必着

〈主催・お問合せ〉

長崎市中央公民館 〒850-0874 長崎市魚の町5-1

〈電話〉095-825-1948 (平日9時~17時) 〈公式WEB〉<https://ngs-shiminkaikan.jp/>

長崎市民会館