

にっしん
味噌

おでん
を作ろう

伝統料理講座

アツアツ

ぽか
ぽか

栽培期間中、農薬・化学肥料等不使用の野菜を
天然素材のおだしで煮込み
3年熟成の赤味噌をふんだんに使った
愛知県の伝統料理「味噌おでん」を
日進バージョンで作っちゃおう

2026
1/24
土

会場：道の駅マチテラス日進 調理室 定員：各部先着15名
時間：午前の部 10時～13時 午後の部 14時～17時
参加費(税込)：高校生以上2,000円 小中学生1,000円
未就学児 800円

※小学生以下の方は親子でご参加ください。
※申込時にお伝えする口座へ【2026年1月19日(月)】までにご入金ください。
※キャンセルは1月18日(日)まで。それ以降は参加費はご返金できませんので、
ご了承ください。なお返金時の振込手数料はお客様負担となります。

お申込みは
こちら



<主催・お問い合わせ>

マザリーアース・プロジェクト 食育・徳育・共育コミュニティづくり

特定非営利活動法人Earth as Mother

〒460-0012 愛知県名古屋市中区千代田2-10-10-206
【電話】052-684-8000 【FAX】052-684-8008
【E-mail】office@earthasmother.com
【担当】企画運営室 黒田雅也 090-4117-9183

