



武蔵野市消費生活講座

世界に一つの手作り味噌

～味噌を仕込んでみよう～

講師



須田 信広 氏

マルコメ株式会社 マーケティング本部
マーケティング部 店舗事業課専任課長

1995年マルコメ株式会社入社。商品開発、通販・広報・店舗事業など様々な業務の立ち上げを担当し、現在は通販用みそ製造、工場見学案内、出前授業などを主な業務とし、出前授業の講師（社内認定資格「味噌アンバサダー」）養成も行う。

その傍ら、一般社団法人和食文化国民会議の普及・啓発部会で副部長を務める。ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の保護・継承のため、イベントの企画・運営、みその話を通じて「和食」を好きになってもらうための活動も行う。

開催日 2025年 5月 22日 木

時間 10:00-11:30

会場 消費生活センター講座室
〒180-0004 武蔵野市吉祥寺本町1-10-7
武蔵野商工会館3階

対象 市内在住・在勤・在学の方

人数 20名（超えた場合抽選）

託児 1歳～未就学児5名
（超えた場合抽選）

参加費 1,000円（材料費）

お申し込み方法

①ハガキ：講座名「世界に一つの手作り味噌」、郵便番号・住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、在勤・在学は勤務先・学校名、託児希望は子の氏名(ふりがな)・生年月日・性別を明記

②市ホームページからお申し込み

https://www.city.musashino.lg.jp/kurashi_tetsuzuki/sodan_komarigoto/shohiseikatsu/event_shohiseikatsucenter/koza/1049391.html

2025年4月22日(月)必着



お問い合わせ 消費生活センター ☎0422-21-2972

市HP 2次元コード