

# 手づくり味噌教室 (豆みそ・米みそ・麦みそ) 平成 30 年度

国産原料、天日塩を使って健康食品の豆・米・麦味噌を作ります。  
出来上がりは約 8kg になります。

- 日時 ①平成 30 年 2 月 17 日(土) 10 時～12 時  
②平成 30 年 3 月 10 日(土) 10 時～12 時  
③平成 30 年 3 月 11 日(日) 10 時～12 時

場所 合名会社中定商店 (愛知県知多郡武豊町小迎51)

定員 30 名(定員になり次第締切)

参加費 桶付 6,100 円(シール容器)、桶なし 4,970 円

- 申込締切 ①～2 月 2 日(金)まで  
②. ③～3 月 2 日(金)まで

申込方法 電話または FAX にて

豆・米・麦みそから作りたい味噌の種類を選択し、参加希望日、住所、電話番号を明記の上、みそを仕込む桶がほしい「桶付」か、ご自分で桶を準備する方は「桶なし」を記入して下さい。

種類	原料	
豆味噌	豆麹、大豆、塩	大豆のみの味噌 熟成遅いうま味濃い
米味噌	米糨、大豆、塩	信州みそタイプ 11 月頃より食べれる
麦味噌	大麦、大豆、塩	9 月頃より食べれる。

宝山味噌・まるさたまり醤油 醸造元

合名会社 中定商店

愛知県知多郡武豊町小迎51

TEL 0569-72-0030 FAX 0569-72-0020

後日、詳細の案内状を送付させていただきます。

参加費入金をもって受付完了と致します。ご理解の程お願い致します。

## 手づくり味噌教室申込書 希望する口にチェックを入れて下さい。

受講日	<input type="checkbox"/> 平成 30 年 2 月 17 日(土)10:00～12:00 <input type="checkbox"/> 平成 30 年 3 月 10 日(土)10:00～12:00 <input type="checkbox"/> 平成 30 年 3 月 11 日(日)10:00～12:00
味噌の種類	<input type="checkbox"/> 豆味噌 個 <input type="checkbox"/> 米味噌 個 (希望する味噌の口にチェックを入れて下さい。) <input type="checkbox"/> 麦味噌 個 (複数個、作られる方は希望個数を記入して下さい。)
参加費	<input type="checkbox"/> 桶付 6,100 円 個 <input type="checkbox"/> 桶なし 4,970 円 個
氏名	
参加人数	おおよその予定人数を記入してください。_____人で参加
住所	〒
電話番号	

合名会社中定商店 TEL0569-72-0030 FAX0569-72-0020