

手作り味噌教室

(豆みそ・米みそ・麦みそ)

平成29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8.4kgになります。

日時 平成29年2月18日(土)10時~12時
平成29年3月12日(日)10時~12時
平成29年3月13日(月)13時30分~15時30分
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5,700円 桶なし4,850円
申込締切 ~2月10日(金)まで
 ~3月3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。

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

手づくり味噌教室申込書

希望する にチェックを入れて下さい。

受講日	平成29年2月18日(土)10:00~12:00 平成29年3月12日(日)10:00~12:00 平成29年3月13日(月)13:30~15:30
味噌の種類	豆味噌 個 米味噌 個 (希望する味噌の <input type="checkbox"/> にチェックを入れて下さい。) 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	桶付5,700円 個 桶なし4,850円 個
氏名	
住所	〒
電話番号	

後日、詳細の案内状を送付させていただきます。

参加費納め完了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。

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