

大豆のちから 手作り味噌で健康家族

毎年
大好評!

伝統の発酵食品 味噌づくり



「お味噌汁」「田楽」「炒め物」「隠し味」
日本のご家庭の食卓には欠かせないお味噌。
約 10 ヶ月をかけてゆっくり発酵・熟成させることで
旨みが増す寒仕込みの味噌。
からだにやさしい材料を使い安心安全、
我が家の味噌を自分の手で作ってみませんか？



《味噌仕込み日》1月22・23・25日
2月26・28日

《説明会(大豆のお渡し日)》後日連絡

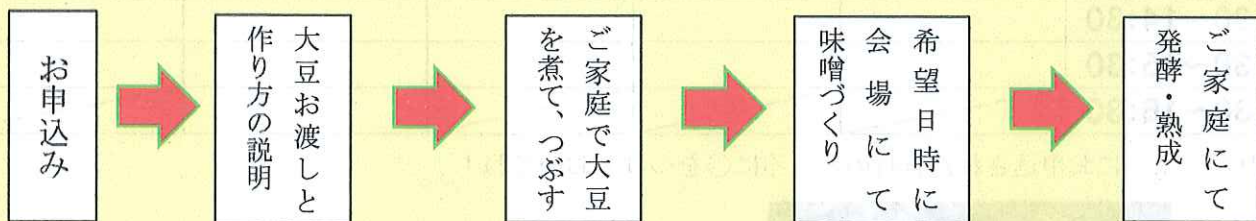
※持ち物、準備していただくものを説明致します

《参加費》500円

《材料代(大豆+麴+送料)》実費(材料注文後のキャンセルはお受けできません)

(時価のため、入荷後価格が分かります ちなみに昨年は、1単位約 2,100 円でした)

《お申込みについて》裏の参加申込書に、必要事項を記入の上、Fax または
直接お申込み下さい ホームページからもお申込みいただけます



・1単位で約 3.5kg の赤みそや合わせ味噌が作れます

・大豆は、国産大豆(遺伝子組み換えなし)

・麴は、河合時郎商店の昔ながらの手作り麴使用

・大豆は、事前にお渡ししますので、

漬して味噌づくりに参加いただきます

・参加費 500 円+大豆代は、大豆をお渡しする時に頂きます

・麴代金は、味噌づくりの時に頂きます

・材料発注の都合により、申し込みの締め切りを

平成 29 年 1 月 22 日(日)とさせていただきます

主催:ほっぺの会

味噌作り 材料・参加 申込書

保険に加入しますので、生年月日をご記入下さい。

参加者名	生年月日		(才)
	生年月日		(才)
	生年月日		(才)
住 所	〒		
電話番号	連絡のとれる		
材料申込み 内訳	赤みそ	単位	メールアドレス
	合わせ	単位 (約 3.5 kg/1 単位)	
希 望 参 加 日 時			
第 1 希望日時	月 日 : ~ :	第 2 希望日時	月 日 : ~ :

個人情報は適切に管理し、今後の講座のお知らせなどに使用させていただきます。目的以外には使用いたしません

【URL】<http://hoppe-no-kai.jimdo.com/> FAX:058(241)1181

伝統の発酵食品味噌づくり

味噌づくり希望参加日時:参加希望日時の第1希望と第2希望を下記申込書にご記入下さい。



決まりました参加日時につきましては、後日ご連絡致します。

2月開催場所につきましては、1月初めに決定します。

時 間	1月22日 (日) 北東部コミセン	1月23日 (月) コープ虹の家	1月25日 (水) 長森コミセン	2月26日 (日) 長森コミセン予定	2月28日 (火) 長森コミセン予定
9:30~10:30					
10:30~11:30					
11:30~12:30					
13:30~14:30					
14:30~15:30					
15:30~16:30					

忘れないようにお申込された日時のところにお○をつけておいてね!



〈北東部コミセン〉
岐阜市福富迎田 6-1
〈コープ虹の家〉
岐阜市大洞緑山 1-1-5
〈長森コミセン〉
岐阜市前一色 1-2-1

【申込・問い合わせ先】

ほっぺの会

〈ほっぺの会事務局〉

〒500-8076 岐阜市司町40番地の5 みんなの森ぎふメディアコスモス 市民活動交流センター内ブース 02

代表:伊藤 恵 TEL:070-5258-8746 FAX:058(241)1181

TEL:070-5335-8748



2016 ほっぺの会