

大豆のちから 手作り味噌で健康家族！

伝統の発酵食品 味噌づくり

お味噌汁・田楽・炒め物・隠し味など…日本の家庭には欠かせないお味噌！
約10ヶ月かけてゆっくり発酵・熟成させることで旨味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手作りしませんか？

【味噌仕込み予定日】

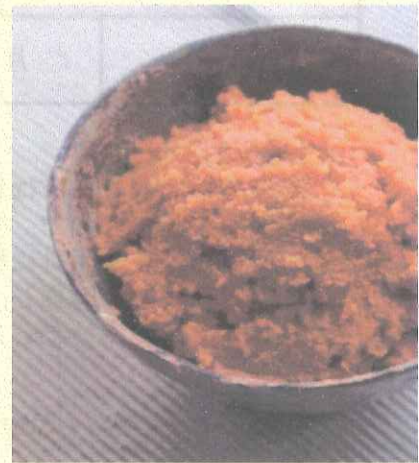
2019年2月7日（木）・10日（日）・23日（土）

【説明会】

大豆をお渡しします

2019年1月28日（月）

事前準備の説明や仕込み日の持ち物などお話しします



【参加費】800円（保険代・備品・消耗品など含む）

【材料費】実費（大豆代+麴代+送料）

材料注文後のキャンセルはお受けできません

時価のため入荷後に価格が分かります（昨年は1単位約2,300円でした）



-お申込み方法-

裏面申込用紙またはHPの味噌作り申込フォームよりお申込み下さい

時間などの詳細は裏面をご覧ください

仕込み会場につきましては施設予約システムの関係で1月に決定致します



- ・1単位で約3.5kgの赤味噌・合わせ味噌が作れます
- ・麴は昔ながらの手作り麴
- ・大豆は国産大豆（遺伝子組み換えなし）
*大豆は説明会でお渡ししますのでご自宅で煮て潰して味噌づくりに参加して下さい
- ・参加費+大豆代は説明会で頂きます
- ・麴代は味噌づくりの時に頂きます

材料発注の都合により申込締め切り日を2018年12月23日（日）とさせていただきます

主催：ほっぺの会

味噌づくり参加・材料申込書

参加者名		生年月日	
参加者名		生年月日	
参加者名		生年月日	
住所	〒		
電話番号		メールアドレス	
材料申込内訳	赤味噌 単位	合わせ味噌 単位	
参加希望日時			
第一希望	月 日 : ~	第二希望	月 日 : ~

*1単位約3.5kgです

ご家族で参加される方は参加される方全員をご記入ください。

保険に加入しますので、生年月日をご記入下さい。

事前加入の保険適用外に関する費用や損害賠償の費用について一切補償できません。

個人情報適切に管理し、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。



ホームページからお申し込みできます

ほっぺの会

検索

味噌づくり開催予定日時

	2/7 (木)	2/10 (日)	2/23 (土)
9:30~			
10:30~			
11:30~			
13:30~			
14:30~			
15:30~			

※味噌づくり会場につきましては施設予約システムの関係で1月に決定致します。

希望日時と会場の確定連絡は1/7~1/9に致します。

所要時間は1時間程度です

忘れないようにお申し込み日に○をつけておいてね!

--- 申込・問い合わせ先 ---

〈ほっぺの会〉

〒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

TEL: 070-5258-8746

FAX: 058-241-1181

講座受付: 070-5332-8747 (宇野)

