

手作りされる方
増えてます！



味噌作り教室

～昔ながらの無添加・天然熟成で
おいしい味噌のできあがり！～

日 時

2月8日（金）午後1時30分～
（約2時間ほど）

場 所

保内公民館 第1研修室

講 師

新村こうじみそ商店 新村弘之 氏

参加費

1,500円（当日集金します）

持ち物

エプロン、三角巾、タオル、樽10キ口用

対 象

保内地区住民の方

募集定員

先着25名（定員になり次第、締め切ります）

受 付

1月10日（木）午前8時30分から



できあがり
は約6kgです！



お好みで麴の
増量・自然塩への
変更ができます。
ただし別途費用が
かかります



保内公民館まで申込書を持参いただくか、FAX ください
FAX も午前8時30分から受付です（FAX:455-9554）
（受付開始時刻前のFAXや電話での申込みは受け付けません）

FAXでの申し込みは、定員になった場合のみ
お断りの連絡をさせていただきます

きりとりせん

味噌作り教室申込書

住 所	八尾町
氏 名	
電話番号	



※1月10日（木）AM8：30受付開始（FAXも同様）保内公民館まで申込書を持参いただくか
FAXください。受付開始時刻前にFAX送信された場合は無効とします。（電話での申込不可）

