

～味噌や糀を通して日本の食文化の大切さを見直そう！～

本物の味に触れる

味噌作り教室

1月14日(木)
午後1時30分～

おねがい

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、今回の「味噌作り教室」は、公民館で講義を聞いて、材料は持ち帰ってご自宅で作っていただきます。初めて講座を受講される方や希望される方については、公民館で作っていただくこともできます。なお、密になることを避ける為、講師より、作り方を教えていただける人数を制限させていただきます。当選された方の中から、初めて受講される方を優先とさせていただきますことをご了承ください。また、公民館へ来られる際は、マスクの着用をお願いします。
※新型コロナウイルスの今後の状況により中止になる場合があります

保存料などが入っていない

無添加・天然醸造のおいしい味噌です

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 1,700円
対象 保内地区住民の方
定員 32名(1家族につき1名まで)

応募多数の場合は抽選とします
当選された方にはハガキでお知らせします
持ち物等についてはハガキでご確認ください

申込み 1月5日(火)までに保内公民館へ
申込書を持参いただくか、FAX(455-9554)で
送信ください(電話申込みは不可)



説明を聞いた後、
お好みで糀の増量や
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。



できあがり
約6kgです



※講座の様子を撮影したものを、「やすうちだより」や「とやま学遊ネット」等へ掲載させていただく場合がありますのでご了承ください

きりとりせん

味噌作り教室申込書

氏名		◆希望される番号に○を付けてください 作り方の説明を聞いた後、 1. 材料を持ち帰ってご自宅で作る 2. 公民館で作り方を教えてもらって作る (初めて受講される方が優先となります)
住所		
電話番号		



令和3年1月5日(火)までに保内公民館へ申込書を持参いただくか、FAX(455-9554)ください

※ FAXされる場合は、切り取らず A4 サイズのまま送信ください