

手づくり味噌教室 申込受付 12/1 より

(豆みそ・米みそ・麦みそ) 2021年

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 8kg になります。

日時 ①2021年2月13日(土) 10時~12時

②2021年3月6日(土) 10時~12時

③2021年3月7日(日) 10時~12時

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 7,100円(シール容器)、桶なし 5,970円

申込締切 ①~2月1日(月)まで ②. ③~2月15日(月)まで
(いずれも定員になり次第締切となります。)

申込方法 電話またはFAXにて①豆・米・麦みそから作りたい味噌の種類を選択し、
②参加希望日、住所、電話番号を明記の上、③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・まるごとまり醤油 醸造元

種類	原料	
豆味噌	豆麹、大豆、塩	材料は大豆のみ。うまみの濃さが特徴。 長期熟成、赤褐色
米味噌	米糀、大豆、塩	米と大豆が1:1 うま味も香りも豊かな 味噌 10月頃より食べれる
麦味噌	大麦麹、大豆、塩	大麦と大豆 1.8:1 芳醇な香りと甘さをもつ 味噌 9月ごろより食べれる。

合名会社 中定商店

愛知県知多郡武豊町小迎51

TEL0569-72-0030 FAX 0569-72-0020

後日、詳細の案内状を送付致します。
参加費入金をもって受付完了とします。
ご理解の程お願い致します。

申し込み覚えとしてご記入ください。

受講日: 月 日	味噌種類: 豆味噌、米味噌、麦味噌	個	桶ほしい	個、桶なし	個
----------	-------------------	---	------	-------	---

手づくり味噌教室申込書

希望する口にチェックを入れて下さい。

受講日	<input type="checkbox"/> 2021年2月13日(土)10:00~12:00 <input type="checkbox"/> 2021年3月6日(土)10:00~12:00 <input type="checkbox"/> 2021年3月7日(日)10:00~12:00
味噌の種類	<input type="checkbox"/> 豆味噌 個 <input type="checkbox"/> 米味噌 個 (希望する味噌の口にチェックを入れて下さい。) <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 桶付 7,100円 個 <input type="checkbox"/> 桶なし 5,970円 個
氏名	
参加人数	おおよその予定人数を記入してください。 _____ 人で参加
住所	〒
電話番号	

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