2025 ベルファーム味噌作り教室

11/15 ～受付開始

らくらく味噌作り

2人1組でも参加できます。

要 事前申込 料金前払い

1/13(月・祝)、30(木)、2/13(木)、22(土)、3/11(火)

ペースト状に潰した大豆をご用意します。味噌づくりに慣れている方は、自分のペースでお作りいただけます。
河村こうじ屋さんの麹と三重県産大豆を使用。 **※講師は不在です。ベルファームスタッフが在室します。**
※[米みそ] [麦みそ] [合わせ]のいずれかをお選びください。

- **時　間／ 13:30 ～ 15:00 頃**
- **料　金／ 下記 表をご覧ください。**
- **定　員／ 20組程度　　最少催行人数 10組程度**
- **対　象／ 小学生以上 (参加者以外は、会場への入室はできません。)**
- **場　所／ まなびの工房 (アートホール)**
- **持ち物／ エプロン・三角巾・お手拭・容器**

※容器 (5ℓの漬物樽) は、別途 700円でご用意できます。要事前申込。

味噌の数	2 セット (8kg)	3 セット (12kg)
一 般	7,800 円	10,800 円
ベルファーム会員	7,200 円	10,200 円

※お電話にて仮予約のうえ、10日以内に料金を添えて申込書を提出してください。
(ベルファーム会員の方は、必ず会員カードをご持参ください。お忘れの場合は一般価格となります。)

お問い合わせ・申込み

ベルファーム事務所 0598-63-0050
(受付時間 9:00 ～ 17:30　定休日／毎週水曜・12/31・1/1)

【 1 月 13 日 (月・祝) らくらく味噌作り 】 申込控え

お名前　　様　　お名前　　様

◎ みその種類・数

[米みそ　　セット]　[麦みそ　　セット]　[合わせみそ　　セット]

◎ 容 器 [要　　個 ／ 不要] ※事前申し込み無しでの、当日の購入はできません。

※お客様都合による キャンセル、日程、内容の変更 および 返金 は 出来ません。 予めご了承ください。
※開始 15 分前までに、ベルファーム事務所にこちらの申込控えをご提示ください。

キリトリ線

【 1 月 13 日 (月・祝) らくらく味噌作り 】 申込書

お名前	フリガナ 様	ご連絡先	(　　)
	フリガナ 様	容 器	○で囲んでください。 要　　個 ／ 不要
みその種類 と 数			
米みそ　　セット	麦みそ　　セット	合わせみそ　　セット	
何回目の参加ですか? ○で囲んでください。	お住いの地域	参加料金	容器代
初めて ／ 2 回目 ／ 3 回以上	県　　市	円	円

スタッフ記入欄	支払い	現金 ／ pay ／ 振込	入金日	2024 ／ 2025 ／	合計	円	担当	