2025 ベルファーム味噌作り教室

11/15 ～受付開始

ペアで地元味噌作り

要 事前申込
料金前払い

2/23 日

長年にわたり地元で味噌作りを指導されている方を講師に迎え、三重県産大豆と
河村こうじ屋さんの麹を使い４kg の味噌を作ります。　※［米みそ］のみとなります。

- 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	1 セット (4kg)
一 般	4,000 円
ベルファーム会員	3,700 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)

【 2 月 23 日 (日) ペアで地元味噌作り 】申込控え

お名前　　様　　お名前　　様

◎ 容 器 [要 ／ 不要] ※事前申し込み無しで、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

【 2 月 23 日 (日) ペアで地元味噌作り 】申込書

お名前	フリガナ 様	代表者ご連絡先	(　　)
	フリガナ 様	容 器	○で囲んでください。 要 ／ 不要

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	