

地元味噌作り

要 事前申込
料金前払い

2/7 (金)、3/7 (金)

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麴を使い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 / 30 名程度 最少催行人数 15 名程度
- ・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)

【 3 月 7 日 (金) 地元味噌作り 】 申込控え

お名前 _____ 様

◎ 容 器 [要 / 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 -----

【 3 月 7 日 (金) 地元味噌作り 】 申込書

お名前	フリガナ	電話番号	()
	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
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