2025 ベルファーム味噌作り教室

11/15 ～受付開始

糀屋さんの味噌作り

要 事前申込
料金前払い

1/24(金)。 2/4(火)、20(木)。 3/6(木)、
3/10(月)、20(木・祝)。 4/4(金)、10(木)。

紀北町 河村こうじ屋三代目 河村幸信さんに味噌作りを教えていただきます。三重県産の米と麦を使用した麹と三重県産大豆を使い味噌を作ります。 ※[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／ 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)	2 セット (8kg)
一 般	4,000 円	7,600 円
ベルファーム会員	3,700 円	7,000 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 24 日 (金) 糀屋さんの味噌作り 】申込控え

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 24 日 (金) 糀屋さんの味噌作り 】申込書

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

みその種類 と 数 (出来上がり量 1 セット 4kg)

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	