



味噌仕込み体験教室のご案内

実施日：平成29年1月21日(土) 2月2日(木)、11日(土)
2月16日(木)、25日(土) 3月4日(土)

所要時間：午後1時30分より1時間～1時間半位

費用：下記のセット代金+受講料初回1000円 (2回目からは500円)

人数：最小2名様より (最大10名様まで)

持ち物：エプロン、バンダナ、タル
※タルが必要な方はご用意いたします (500円)



内容：Aセット 3240円+大豆加工料 580円 (出来上がり約7.5k)
こうじ2k、煮大豆2k、天塩900g (ふり塩50g)

Bセット 4230円+大豆加工料 580円 (出来上がり約8.5k)
こうじ3k、煮大豆2k、天塩850g (ふり塩50g)

Cセット 5220円+大豆加工料 580円 (出来上がり約9.5k)
こうじ4k、煮大豆2k、天塩800g (ふり塩50g)

申込方法：下記、申込書にご記入の上、店舗レジにお渡し下さい。

お問い合わせ：090-6305-5437(担当 小山)

申込書

氏名 _____

住所 _____

電話番号 _____

※下記のご希望の内容に○をお願いいたします。

体験日：・1/21(土) ・2/02(木) ・2/11(土)
・2/16(木) ・2/25(土) ・3/04(土)

セット： A ・ B ・ C

タル： 必要あり(500円) 必要なし(持参)

受講は： 初めて(1,000円) 2回目以上(500円)