



## 味噌仕込み体験教室のご案内

実施日：2018年1月20日、27日 2月17日、24日 3月3日、10日  
(日程は全て土曜日でご希望の日をお選び下さい)

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+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4105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5080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6055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 (受付時間10:00～18:00 担当 (片野、左古))

### 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： 1/20 ・ 1/27 ・ 2/17 ・ 2/24 ・ 3/3 ・ 3/10

セット： A ・ B ・ C

タル： 必要あり (500円) ・ 必要なし