



味噌仕込み体験教室のご案内

実施日：2024年1月：13日(土)・20日(土)・27日(土)
2月：3日(土)・10日(土)・17日(土)・24日(土)
3月：2日(土)・9日(土)・16日(土)・23日(土)・30日(土)

所要時間：午後1時30分より1時間～1時間半位

費用：*教室料 1セットにつき 800円
*下記のセット代金

人数：各日、最大5名様まで



持ち物：エプロン、バスタナ、10Lのタル（購入もできます）
*マスクをつけてご来室下さい。

内容：A:おねごろセット 4,880円（出来上がり約7.3k・塩分濃度12%）
こうじ2k、煮大豆4.4k、天塩900g（ふり塩50g）

B:おにっこ味噌セット 6,180円（出来上がり約8.2k・塩分濃度10%）
こうじ3k、煮大豆4.4k、天塩850g（ふり塩50g）

C:特撰味噌セット 7,480円（出来上がり約9.2k・塩分濃度8.6%）
こうじ4k、煮大豆4.4k、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：9:00～17:00 担当：片野・野部
048-536-1344

キリトリ

申込書

ふりがな
氏名

電話番号

体験日： /

セット： A × () セット
B × () セット
C × () セット

タル： 必要あり（700円） ・ 必要なし