



味噌仕込み体験教室のご案内

実施日：2021年1月9日(土)・1月23日(土)
2月6日(土)・2月20日(土)
3月6日(土)・3月20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 初回 1,000円
2回目以降 500円
*下記のセット代金

人数：最小2名様より(最大5名様まで)

持ち物：エプロン、バンダナ、10Lのタル
*タルが必要な方はご用意いたします。(600円)

内容：A:おねごろセット 4310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 5490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 6670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

キリトリ

申込書

氏名

住所

電話番号

※ご希望の内容に○をお願いいたします。

体験日： 1/9 1/23 2/6 2/20 3/6 3/20

セット： A ・ B ・ C

タル： 必要あり(600円) ・ 必要なし

回数： 初回 ・ 2回目以降