



味噌仕込み体験教室のご案内

実施日：2025年1月：11日(土)・18日(土)・25日(土)
2月：1日(土)・8日(土)・15日(土)・22日(土)
3月：1日(土)・8日(土)・15日(土)・22日(土)・29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10名様まで



持ち物：エプロン、バンダナ、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 5,120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 6,520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 7,920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：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（800円） ・ 必要なし