おにっこハウス

味噌仕込み体験教室のご案内

実 施 日：2027 年 1 月：16 日(土)・23 日(土)・30 日(土)
2 月：6 日(土)・13 日(土)・20 日(土)・27 日(土)
3 月：6 日(土)・13 日(土)・20 日(土)・27 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　890 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 5,400 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 6,850 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 8,300 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（850 円）　・　必要なし