



*作った味噌1kgは
お持ち帰りできます。

はじめての 味噌仕込み講座



日本古来の発酵食品である味噌。

九州大豆、県産の塩と麴を使って味噌を仕込んで持ち帰ります。

熟成後、手づくりの味噌を味わいましょう。

手間ひまかかる“ていーあんだ”に込められた味噌づくりの工程を体験します。

開催日時：平成29年1月11日(水) / 午後2時～4時 (受付：1時45分)

■対象：町内在住・在勤の方 (一般)

■定員：16名(先着順)

■場所：ちたんニライセンター 地下 調理室

■講師：田場 美由紀 氏 (保育園調理師)

■材料費：1,000円 ⇒申込み時にお支払い。 *受講料は無料

*お申し込み後は材料を注文いたしますので、キャンセルは出来ません。あらかじめご了承ください。

■持ち物：エプロン、手を拭くもの、筆記用具

■申込期間日時：平成28年12月5日(月)～12月22日(木) 平日 9時～5時

・下記の必要事項を記入し、ニライセンター事務所窓口または
FAX(098-936-5287)にて、お申し込みください。

・上記時間内に、材料費1,000円と合わせてお申し込みください。
FAXの方は後日、精算ください。お支払い後に領収書を発行いたします。

※お電話での受付は行っておりません。

※講座中に撮影した画像等を北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用いたします。



「はじめての味噌仕込み」講座

※講座中に撮影した画像等について、北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用することに同意申し込みします。

氏名	フリガナ	年齢	性別
		歳	男 女
住所	行政区		
	在勤者・会社名		
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。		申込み日 / ()