



発酵調味料をつくろう！

## 味噌仕込講座

沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表

講師：田場 美由紀 氏

令和5年3月2日(木)

午後1時30分～3時30分 ※受付：1時15分

日本古来の発酵食品である味噌。厳選された大豆、県産の塩と麴を使用し、味噌を仕込みお持ち帰り。手間ひまかかる“ていーあんだ”に詰められた味噌づくりの工程を体験し、熟成半年後の味噌を味わいましょう。

■対象：町内在住・在勤の方（一般） ■定員：12名（超えたら抽選）

■場所：ちやたんニライセンター 地下 調理室

■材料費：1,300円（1キロ分/タッパー込み）⇒抽選後にお支払い。

■持ち物：エプロン、手を拭くもの、筆記用具、持ち帰り用の袋

### 申込受付期間

1月25日(水)～2月6日(月)  
下記キリトリ以下の必要事項を記入のうえ、ニライセンター事務所窓口またはFAXにてお申込み下さい。  
FAX 番号 098-936-5287

### 抽選発表

2月8日(水)までに  
全員へ電話をします。

### お支払い

材料費を2月14日(火)までにお支払い下さい。  
ニライセンター1F左事務所  
(平日9～5時内) 領収書発行。

※お申し込み後は材料を注文のため、キャンセルは出来ません。あらかじめご了承ください。  
※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)に使用します。



発酵調味料をつくろう！「味噌仕込」講座

申込み日 / ( )

※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し申し込みします。

氏名	カガナ	年齢	性別
		歳	男 女
住所	在勤者・会社名	ここは記入しないでください	行政区
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。		支払い