

地元味噌作り

要事前申込
料金前払い

2/6 金、 3/6 金

長年にわたり地元で味噌作りを指導されている方を講師に迎え、三重県産大豆と河村こうじ屋さんの麹で4kgの味噌を作ります。 ※[米みそ] [麦みそ] [合わせ]のいずれかをお選びください。

- ・時間／13:30～15:00頃
- ・料金／下記表をご覧ください。
- ・定員／30名程度 最少催行人数 15名程度
- ・対象／小学生以上(参加者以外は、会場への入室はできません。)
- ・場所／まなびの工房(アートホール)
- ・持ち物／エプロン・三角巾・お手拭・容器
※容器(5ℓの漬物樽)は、別途900円でご用意できます。要事前申込。



味噌の数	1セット(4kg)
一般	4,500円
ベルファーム会員	4,200円

※お電話にて仮予約のうえ、**10日以内に料金を添えて申込書を提出してください。**
(ベルファーム会員の方は、必ず会員カードをご持参ください。お忘れの場合は一般価格となります。)

お問い合わせ・申込み

ベルファーム事務所 0598-63-0050

(受付時間 9:00～17:30 定休日／毎週水曜・12/31・1/1)

【3月6日(金)地元味噌作り】申込控え

お名前 様

◎ みその種類 [米みそ] [麦みそ] [合わせみそ]

◎ 容器 [要／不要] ※事前申し込み無しでの、**当日購入はできません。**※お客様都合による、**キャンセル、日程、内容の変更** および **返金** は **できません**。ご了承ください。

※当日は開始15分前までに、ベルファーム事務所にこちらの申し込み控えをご提示ください。

----- キリトリ線 -----
【3月6日(金)地元味噌作り】申込書

お名前	フリガナ	電話番号	()
	様	容器	要 個／不要
みその種類(出来上がり量 4kg)			
米みそ	麦みそ	合わせみそ	
何回目の参加ですか？	お住まいの地域	料金	容器代
初めて／2・3回目／4回以上	県市	円	円

スタッフ記入欄 会員番号 -	支払い	現金／pay／振込	入金日	2025／2026	合計	担当
-------------------	-----	-----------	-----	-----------	----	----