

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 4 kg）			
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		支 払 い	現金 / pay / 振込	入 金 日	2025 / 2026
会員番号 —				合 計	円
					担 当