

糀屋さんの味噌作り

要 事前申込
料金前払い

1/23 金。 2/2 月、17 火。
3/5 木、13 金、20 金・祝。 4/3 金、9 木。

紀北町 河村こうじ屋三代目 河村幸信さんに味噌作りを教えてください。三重県産の米と麦を使用した
麴と三重県産大豆を使い味噌を作ります。 ※[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)	2 セット (8kg)
一 般	4,500 円	8,600 円
ベルファーム会員	4,200 円	8,000 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 13 日 (金) 糀屋さんの味噌作り 】 申込控え

お名前

様

◎ みその種類・数

[米みそ セット]

[麦みそ セット]

[合わせみそ セット]

◎ 容 器 [要 個 / 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 13 日 (金) 糀屋さんの味噌作り 】 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 と 数 (出来上がり量 1 セット 4 kg)	
米みそ セット		麦みそ セット	合わせみそ セット
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	入 金 日
会員番号 -		現金 / pay / 振込	2025 / 2026 合 計 円 当 当