2027 ベルファーム味噌作り教室　　11/13(金)　9:00 ～ 受付開始

地元味噌作り

2/5 金

- WEB 予約優先
- 要 事前申込
- 料金前払い

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 4 kg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（小中学生は、必ず大人も参加すること。）
  （乳幼児も含め参加者以外は、会場へ入室できません。）
- 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（5ℓの漬物樽。または、それに似たもの。）

味噌の数	1 セット (4kg)
一 般	4,700 円
ベルファーム会員	4,400 円

※電話にてご予約のうえ、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。）

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）

【２月５日（金）地元味噌作り】申込控え

お名前　　様

◎ みその種類（〇で囲んでください）　[米みそ]　[麦みそ]　[合わせみそ]

※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

【２月５日（金）地元味噌作り】申込書

お名前	フリガナ 様	電話番号 (　　)－(　　)－(　　)

みその種類（〇で囲んでください）		
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
初めて ／ 2･3 回目 ／ 4 回以上	県　　市	円

スタッフ記入欄
会員番号　－

支払い	現 金 ／ pay ／ 振 込	入金日	2026 ／ 2027 ／	合計	円	担当	