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

糀屋さんの味噌作り

・WEB 予約優先
・要 事前申込
・料金前払い

1/22(金)。　2/1(月)、18(木)。
3/4(木)、6(土)、12(金)、16(火)。　4/5(月)、15(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いただきます。
三重県産を中心とした米と麦を使用した国産麹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（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)	2 セット (8kg)
一 般	4,700 円	9,000 円
ベルファーム会員	4,400 円	8,400 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。）

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）

【 4 月 15 日 (木) 糀屋さんの味噌作り】申込控え

お名前　　様

◎ みその種類と数

[米みそ　　セット]　[麦みそ　　セット]　[合わせみそ　　セット]

※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

【 4 月 15 日 (木) 糀屋さんの味噌作り】申込書

お名前	フリガナ 様	電話番号 (　　)-(　　)-(　　)

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
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	