



新型コロナウイルス感染症予防対策にご協力をお願いします! マスクの着用をお願いします!

味噌づくり体験教室

糀屋吉右衛門は、代々こうじづくり一筋。地元で生産された滋賀県産大豆を使用した味噌を生産しており、昔ながらの懐かしい味わいが特長です。今年は、3倍糀の味噌も作れますので、その違いを味わってみてください。少し甘めに仕上がるようですよ…



■日 時:2023年1月21日(土) ①13:00~ ②15:00~*作業時間は1時間程度

■場 所:糀屋吉右衛門 公式HP:<https://kojiya-kichiuemon.jp/>
(野洲市三上1039 TEL:077-587-0397)

■講 師:糀屋吉右衛門 山崎豊彦氏 *会員事業所

■定 員:20名 *定員になり次第締め切ります。*最少催行人員5名

■参加資格:会員・登録の家族 **※申込締切後のキャンセルはできません。**

■参加費:会員 2,000円・家族 2,500円(一般価格:約3.3kg 3,000円)
会員 2,500円・家族 3,000円(3倍糀 一般価格約4kg:3,700円)
会員 3,800円・家族 4,400円(一般価格:約6.6kg 5,500円)
会員 4,800円・家族 5,500円(3倍糀 一般価格:約8kg 6,900円)
*容器代は、参加費には含まれておりません。

■持 ち 物:エプロン、三角巾、味噌の持ち帰り容器(4ℓ)、筆記用具など
*但し、容器は店舗にて購入できます。4ℓ入る容器は、750円にて販売。6.6kg、8kgの場合は、4ℓ入る容器が2個必要です。



(写真はイメージです。)

■申込締切日:12月21日(水)

■申込方法:下記の申込書にご記入の上、事務局へFAX(077-583-0135)またはメール(下記、必要事項記載または添付)にてお申込みください。FAXにてお申込みされた方は、必ず確認をお願いします。
参加費は、当日、現地にていただきます。お釣りのないようにご協力をお願いいたします。

■そ の 他:当日の緊急連絡先(サービスセンター携帯 090-4306-4108)

(このままFAXしてください) FAX077-583-0135・TEL077-581-2408

2023.1/21(土)味噌づくり体験教室申込書

会員番号	—		事業所名						
会員氏名			連絡先(TEL)						
※該当する方へ、必ず○印と数量をご記入ください。【時間・味噌(数量・糀の量)】									
利用者氏名	会員	家族	時間		味噌3kg		味噌6kg		金額
			13:00	15:00	通常	3倍糀	通常	3倍糀	
例 守山 野洲男	○		○			1			2,500円
①									円
②									円
③									円
合 計(人数・金額をご記入ください。)									円