

ヤマキ醸造

手作り味噌教室



～日本の食文化に触れる体験教室～

こだわりの国産有機原料で職人と一緒に楽しくお味噌造りをしてみませんか？
不思議なことにお味噌は同じ原料を仕込んでも、人それぞれの味が出ます。
熟成させた後には美味しい「我が家の味」が楽しめます。



日時：平成30年2月22日(木)

① 11:15～12:45

② 14:30～16:00

会場：まるおか店舗2階

教材費：5,000円

※キャンセルは前日は半額・当日は全額の負担をお願い致します

定員：各教室 8名 ※先着順

持ち物：エプロン・お手拭き

仕込んだ味噌（仕上がり3.5kg）はそのままご自宅にお持ち帰り頂けます。ご自宅の容器に移し替え、熟成させて出来上がりです。



株式会社まるおか 高崎市棟高町1174-1

tel 027-377-9977 fax 027-377-9978

フリーコール 0800-777-9977

キリトリ線

手づくり味噌教室申込書

お名前	フリガナ	ご希望の教室にシ点を付けて下さい <input type="checkbox"/> ① 11:15～12:45 <input type="checkbox"/> ② 14:30～16:00
様		
ご住所	〒	
お電話		

ご記入いただきました個人情報は当教室の受付業務以外に使用しません