

今年も

手作り味噌 作ってみませんか

船坂小学校跡施設管理運営委員会

明けましておめでとうございます。

さて、この寒の時期に手作り味噌を作りたいというお声を頂き、今年も第3回講習会を開きます。ご都合のつく日にお申し込み下さい。一日15組限定です（先着順）

船坂のお米を使った米麴と兵庫県産の大豆で作る手前みそです。

作った味噌は、持ち帰ってじっくり発酵させてから召し上がってください。

参加ご希望の方は、船坂里山学校 事務室までお申し込み下さい。

日時 第1回 平成29年2月11日(土) 午後1時～3時頃
第2回 平成29年2月19日(日) 午後1時～3時頃

場所 船坂里山学校 ランチルーム

参加費 1500円

持ち物 エプロン、バンダナ、味噌を持ち帰る容器（約3kgの味噌が入る大きさ）
ハンカチ、マッシャー（豆をつぶす用）

募集人数 一日15組（先着順）

申し込み方法 船坂里山学校 事務室にFAXか直接お申し込み下さい。

FAX 078-904-1971

*定員になり次第締め切らせて頂きます。

問合せ先 船坂里山学校 TEL (078) 904-1971



----- 参加申込書 -----

味噌作りに参加します。

※参加希望日に○を入れて下さい

申し込み期限 1月31日(火)

() 2月11日(土) 13:00～

() 2月19日(日) 13:00～

名前 _____

連絡先 (携帯)
(fax)

*必ずご記入ください