

無添加の味噌作り 体験会

船坂小学校跡施設管理運営委員会

コロナウイルスの影響を受けて、はや3年経ち中々収束とはいかないようです。

しかし感染対策をしながら、イベントも実施出来るようになりました。

今年も皆さんにお会いして、味噌作りができる事うれしく思っています。

行動制限の中、体作りに目覚められた方もいらしたかしら？

体に優しい手前みそを仕込んでみませんか？

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 令和5年1月15日(日) 午後1時～3時頃
第2回 令和5年1月29日(日) 午後1時～3時頃
第3回 令和5年2月 5日(日) 午後1時～3時頃
*30分前から受付開始



場所 船坂里山学校 ランチルーム

参加費 2000円

持ち物 エプロン、バンドナ、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)
*必ずマスク着用の上ご参加ください。

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か電話または直接お申し込み下さい。

FAX 078-904-1971

受付開始 12月13日(火) 9:00~

*FAXで申し込まれた方は必ず電話で受付の確認をお願いいたします。

*定員になり次第締め切らせて頂きます。

*キャンセルの場合は、参加日5日前までにご連絡下さい。

*コロナウイルス等の影響により中止になる場合がありますので、ご了承ください。

問合せ先 船坂里山学校 TEL(078)904-1971 9:00~17:00
(月曜日 休館)

参加申込書

味噌作りに参加します。 申し込み受付開始 12月13日(火) 9:00~

※参加希望日に○を入れて下さい 締め切りは各体験日の5日前まで

() 1月15日(日) 13:00~

() 1月29日(日) 13:00~

() 2月 5日(日) 13:00~

名前

連絡先 (☎・携帯)
(fax)

*この個人情報には目的以外に使用いたしません

*必ず連絡がつく番号をご記入ください