日新地区のみなさまへ

お一人で、親子で、お友達と♪
男性の参加者や初心者さんもお気軽に(^^♪

職人から教わる！

味噌づくり教室

有機の大豆と米麹、こだわりの塩で作る
愛情たっぷりのオリジナル味噌づくり

日 時：令和８年１月１１日（日）10:30～11:30

場 所：日新公民館　大会議室　　定員：１５組（先着順）

講 師：マルカワ味噌　河崎紘徳 氏（越前市杉崎町）

持ち物：材料費、桶（作る量の 1.5 倍程の容器、エプロン、三角巾

※袋タイプの保存容器をご希望の方は 150 円（税抜）で
当日お買い求めいただけます

ホームセンターでも買えます

申込方法：下記のお申込書でお申込みください（締切日 12/25）

１㌔　1300 円（税抜）で３㌔以上でお申し込みください

３㌔・４㌔・５㌔ （4,212 円　5,616 円　7,020 円	※材料費は当日徴収致します

発　行：令和７年 11 月 30 日　　主　催：日新公民館（ぱれっとｻｰｸﾙ（家庭教育事業））
お問合せ：日新公民館　（文京 5-1-8　２１-７２２５）

切り取り線

R8　1/11 味噌づくり講座 申込み書

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

住所＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　連絡先＿＿＿＿＿＿＿＿

親子での参加の方のみ（お子様の年齢も記入してください）

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　＿＿歳

希望の味噌（○でお選びください）

３㌔　・　４㌔　・　５㌔
（4,212 円　5,616 円　7,020 円）