

漢方農法で育てた大豆使用

# 味噌作りの会

2015年1月12日（月・祝） 11時～14時開催 参加者募集

開催地 誠農社コミュニティーサロン

参加費 5000円（税込）/一名 定員 10名

## プログラム

誠農社で漢方農法により栽培された大豆と米麴を使い、約3キロの味噌を手作り。

薪とハガマで炊いたご飯と、昨年仕込んだ自家製味噌を使つての味噌汁による昼食。

帰りにはお土産があります。



## 講師より

昨年、沢山の方が参加された味噌作りを今年も開催します。この味噌作りの為に、漢方農法で丹精を込めて大豆を育てました。自分で作る味噌の味は格別です。ご一緒出来ることを心より楽しみにしています。2月にも実施予定です。

■電話申込・問い合わせ先：0480-26-4568 誠農社（フジハウジング）担当 ヤマザキ

■FAX申込欄 送信ファックス番号：0480-53-4652

申込の締め切りは1月8日です。

代表者名		参加者様 名	お子様（小学生未満） 名	交通手段 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> 電車
住所	（〒 - ）			
連絡方法	電話番号	メールアドレス @		
その他				

その他の申込方法は、誠農社ホームページ <http://www.seinousha.com> でご案内しています。

農業生産法人誠農社 〒347-0026 埼玉県加須市油井ヶ島1393-1 TEL 0480-53-4651