

2021年「味噌作りの会」のお知らせ

誠農社の味噌作りは農薬・化学肥料不使用の素材にこだわっています

☆漢方農法で誠農社ファーマーが育てた大豆を使用します

☆麴は漢方農法米コシヒカリを老舗の麴屋さんに依頼し、特別に仕立てたものです



講師:小田切 頼人(誠農社ファーマー)

毎年、たくさんの方にお越しいただくこの「味噌作り会」の為に、丹精を込めて漢方農法大豆を育てました。「自分で作る味噌の味は格別だ」と参加された皆さんが喜んでくれるのが何よりうれしく思います。今回も一緒に出来ることを楽しみにしています

開催日: 1月23日(土) / 30日(土) / 2月2日(火) / 7日(日) / 13日(土) / 23日(祝火)

時間: 午前10:00~13:30頃 雨天決行

↑上記、希望日を○で囲んでください

定員: 各日8セット 料金: 1セット 税込み¥5,500 (味噌約3kg、ご飯、豚汁、お新香1人前)

持ち物: エプロン、三角巾や帽子等、マスク

※集合場所は、誠農社の正面の庭です ※食事はコロナ対策の為、屋外での提供となります
※以前にご参加され、「樽・重り・中蓋・外蓋」の4点をお持ちいただく場合は、700円引きとなります。

但し、上記4点が揃っていないと味噌を仕込むことができない為、割引対象にはなりません。
※庭のサンハウス内での作業ですが、換気のために窓を開けますので寒さ対策をしてお越しください

お願い: コロナ対策として、1セットにつき原則お1人様でのご参加をお願い致します

(事情により同伴が必要な場合は、1セットにつき2名様までとさせていただきます)



【お申込み、お問い合わせ】農業生産法人(株)誠農社

TEL:0480-53-4651 FAX:0480-53-4652 メール:info@seinousha.com

ふりがな				電話番号
代表者名				()
住所	〒 -			
味噌セット注文数	樽セット持込	合計参加人数	同伴者食事追加	
セット	○で囲み有の場合は数を記入 ・有 セット分 ・無	代表者を含んだ人数 人	追加料金 1,000円 要 ・ 不要	

※確認等でご連絡を差し上げる場合がございますので、電話番号は連絡のつきやすい番号のご記入をお願い致します。