

# 親子で 我が家の手造りみそ工房

～昔ながらの製法で造りませんか?～

発酵大国である日本は昔より高度な発酵技術を  
現在まで語り継いできました。  
最近流行りの塩麴から、身近なお漬物や納豆など、  
数知れないほどの発酵食品があります。  
今回は、その中の1つ”お味噌”を造ってみませんか?  
世界に1つだけの無添加で美味しいお味噌造りを  
皆さんと一緒に体験しましょう!!



ココ覚えていて!

- 日 時...11月4日(日) 14:00~16:00  
(受付13:30より)
- 場 所...サンコア 第4講習室(2階奥左側)  
筑後市大字山ノ井899  
TEL0942-53-2516
- 参加費... 会員 5,500円 (米味噌5kg代を含む)  
非会員6,000円
- 定 員...20組 (応募多数の場合は先着)
- 申し込み...裏面をご確認ください。  
※託児はございませんのでお子様も一緒にご参加ください。  
※持ってくる物...エプロン、三角巾など(頭を覆うもの)

気を付けて!

おみやげ付き

これ出ます!

お問合せ先... Force 株式会社  
TEL0942-53-4200

主 催...  一般社団法人ウェルネスJAPAN  
TEL0942-42-1122