



味噌加工始まりま〜す♪

お待たせいたしました!

1月より着工しました「石泉ふれあい味噌工房」が4月から運転開始する運びとなりました。みなさん楽しみにされていたかと思えます。

また美味しい手作り味噌が、自宅で食べられるようになりますので、多くの皆様に利用していただきたいと思っています。そこでいよいよ味噌加工の予約受付を開始いたします。今まで自分で造っていた人も、初めて挑戦しようと思っている人もご心配なく!!指導してくれるのは、以前にも味噌造りをしていた、顔見知りの「歌津」の人達ばかり。安心して利用できます。

申し込みはカンタン!(^o^)

まず裏面の申込書に
記入して下さい

工房に電話をする

080-1801-4530

(受付担当・小野)

事務局でスケジュール調整をした後、
改めて確認の連絡が来ます



ご利用の仕方は5通り

- ①材料持ち込みで、自分で仕込む
- ②材料持ち込みで、仕込みは工房に頼む
- ③材料はないが、自分で仕込みたい
- ④仕込み味噌として購入したい
- ⑤麴だけを買いたい

※「米だけ」「大豆だけ」の持ち込み可能!

当日お持ち物下さい

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・ゴム手袋
(厚手の長い物と
薄手の短い物)



<<みそのちゃん>>

予約受付は3月1日から5月31日までです

(利用期間4月1日~6月31日)

申し込み多数の場合、11月からの作業に回っていただく事もあるかもしれませんが
たくさんのご利用をお待ちしております!!

