



自分で作ろう「手前みそ」!

お味噌は日本古来の調味料であり、人々の健康を支えてきた重要な発酵食品です。
弊社製造のお味噌と同じ生麴と大豆を使って、我が家の「手前みそ」を作ってみませんか？

場所: まるみ麹本店 味噌づくり会場 定員: 30名(10セットから承ります)

日時: 冬期(1月～3月) 火曜日～土曜日 13:30～ ※日程によってはご希望に添えない場合がございます。予めご了承下さい。

所要時間: 味噌づくり教室…約90分 工場見学…約20分(ご希望の方のみ)

参加費: お味噌づくりセット(樽付き)…4,500円(税込) ※約3.4kgのお味噌が出来上がります。
お味噌づくりセット(樽なし)…4,000円(税込) ※ご自分の容器をお持ちの方はこちらがお勧めです。(3～4kg推奨)

申込方法: 弊社ホームページにて公開しております「味噌づくり教室 申込書」を用いて、
FAX(0866-99-1085)もしくはメール(marumi@marumikouji.jp)にてお申込み下さい。

《お申込みに関するお願い》

- ・参加者様のご希望内容(人数、セット数、樽の有無等)は代表者様に取りまとめ頂き、ご予約下さいます様よろしくお願いたします。
- ・料金のお支払いは代表者様に取りまとめ頂き、一括でのお支払いをお願いいたします。
- ・お車でお越しの場合は、可能な限りお乗り合わせでのご来場をお願い申し上げます。
- ・材料準備等の都合上、やむを得ない場合を除きご予約内容の変更は1週間前までとさせていただきます。何卒ご了承くださいませ。

まるみ麹本店

〒719-1311 岡山県総社市美袋 1825-3 TEL:0120-19-1028 FAX:0866-99-1085

URL: <http://marumikouji.jp/> E-mail: marumi@marumikouji.jp