

## …プロに教わる…

## 24年 日 親切丁寧に教えて 下さいます







昨年の様子です

時 1月16日(金)  $\Theta$ 10:30~12:00

場所 石部南まちづくりセンター

材料代 4,000円 (3 kg) 定 員 12名(先着順)

山崎 吉輝さん (糀谷吉右衛門さん) 師

締切 12月26日 (金)

エプロン・三角巾・マスク・持帰り容器(40タッパ) 持ち物

> ※持帰り容器は1個800円で購入出来ます 必要な方は、申込時申込みして下さい

■締切後のキャンセルは、キャンセル料として 全額頂きますのでご了承下さい

寒川時期に作る味噌は、熟成期間も長く色が濃く風味が強く旨味も強いのか特徴

## 参加希望の方は、下記にご記入下さい(容器も) 申込みがない場合も返却して下さい

名前	住 所	電話番号	容器購入
			する・しない
			する・しない

下記QRコードから 申込みが出来ます





石部南まちづくりセンター 湖南市石部南3-5-1

電話 77-2535

