

味噌造り教室

みんなで造る懐かしの味

各日とも先着30名様までの
限定募集です!

2017年 1月~3月 寒仕込み

糀庵2Fにて開催 | 午前11時~

ヤマキ醸造こだわりの国産有機原料で職人と一緒に楽しくお味噌造りをしませんか?
不思議なことにお味噌は同じ原料を仕込んで、人それぞれの味が出るのです...。熟成させた後には美味しい「我が家の味」が楽しめます。お子様にもおすすめの日本の食文化に触れる楽しい体験教室です。



体験内容と料金

有機味噌作り + 喫茶のランチ付き

- ・煮大豆 2kg ・米こうじ 1kg
- ・天日塩 (仕上がり約3.5kg)

国産有機栽培の原料
をご用意いたします。



※イメージ
豆腐汁と有機米おにぎりのセット

体験料金

税込 7,020円/1人

※同伴の方(お子様など)のランチのみ
ご希望の場合

税込 1,080円/1人

- 仕込んだ味噌はそのままご自宅にお持帰り頂けます。
ご自宅で容器に移し替え、熟成させて出来上がりです。
- 体験のみや、別棟の紫水庵での豆腐会席ランチ(別途差額あり)
などご希望ございましたらお気軽にご相談下さい。

お問合せ

ヤマキ醸造株式会社
埼玉県児玉郡神川町大字下久原 955

受付時間 9:00~17:00 (月曜日~土曜日)

TEL:0274-52-7030

キリトリ

手づくり味噌教室申込書

■希望の参加日をお選び下さい。※最少催行人数10名に満たない日は開催中止になる事もありますので予めご了承下さい。

- 1月17日(火) 1月29日(日) 2月5日(日) 2月7日(火)
 2月11日(土) 2月21日(火) 3月5日(日) 3月7日(火)

■参加人数をご記入下さい。

- 味噌づくり&ランチ (税込7,020円) 名様 ランチのみ (税込1,080円) 名様

■お申込者 ※2名以上でお申込みの場合は代表者の方をご記入下さい。

お名前	フリガナ	性別	生年月日	申込人数
	様		男性・女性	
ご住所	フリガナ	連絡先	TEL / 携帯 / mail	
	〒		
●御用蔵からイベントや体験教室などのご案内をしてもよろしいですか? <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない				
※お客様から頂戴した個人情報は各種お知らせ以外には使用致しません。				

お申込 直売店 糀庵・寿店
ごうじあん ことぶきでん

FAX: 0274-52-7071 / MAIL: info@yamaki-co.com