

みんなで造るなつかしの味 手づくり味噌教室

12月～3月 寒仕込み

各日とも先着30名様までの
限定募集です!

糀庵2F | 午前
にて開催 | 11時～

御用蔵こだわりの上質な国産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になります。ぜひ皆様一緒にご参加下さい!



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阿久原 955

受付時間 9:00～17:00

TEL:0274-52-7000

<http://www.yamaki-co.com>

体験内容と料金

米味噌作り + 喫茶のお食事付き

- ・煮大豆 2kg
- ・米こうじ 1kg
- ・塩400g (仕上がり約3.5kg)

人気の豆蔵汁
が付く!



国産特別栽培の原料
をご用意いたします。

体験料金

税込 **5,000円/1人**

※同伴の方(お子様など)など
お食事のみご希望の場合

税込 **1,000円/1人**

- ご持参下さい：フタ付きの6～7ℓの仕込み容器
- 仕込んだ味噌はそのままご自宅にお持帰り頂けます。
ご自宅できっちり熟成させて出来上がりです。
- 体験のみご希望もありましたらお気軽にご相談下さい。
お食事は紫水庵での豆蔵会席弁当も選べます。

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。

- 12月7日(水) 12月18日(日) 2012年 1月18日(水) 1月22日(日)
 2月7日(火) 2月19日(日) 3月14日(水) 3月18日(日)

■参加人数をご記入下さい。

- 味噌づくり&お食事(税込5,000円) 名様 お食事のみ(税込1,000円) 名様
 味噌づくり&紫水庵 豆々菜々ご膳(税込5,500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	大・昭・平 年 月 日	
ご住所	フリガナ	連絡先	TEL / 携帯 / mail		
	〒	 ※日中に連絡のとれるものをご記入下さい。		

●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?

※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。

希望する 希望しない

お申込

TEL:0274-52-7000 FAX:0274-52-7001 / MAIL:info@yamaki-co.com