

12月～2月限定平日午後1時より予約制

ひとつてま食房

「バーミックスで作る手前味噌」

調味料のさしすせそ、唯一家庭で手作りできる、それがお味噌。
バーミックスを使って、仕込みも楽々。
品質の高い国産大豆、国産糶(米または麦)、自然塩で
減塩タイプの寒仕込手前味噌を作ります。



講習は平日1時より予約制で、先着順で定員2名様まで(所要時間約3時間位)
体験コースまたは、手前味噌最大お一人様5キロまでご希望に応じて、
手前味噌の仕込ができます。

コース名	お持ち帰り量	講習料
体験コース	1キロ	3,500円
手前味噌仕込みコース	2キロ	5,000円
手前味噌仕込みコース	3キロ	6,000円
手前味噌仕込みコース	4キロ	7,000円
手前味噌仕込みコース	5キロ	8,000円

*講習料は、消費税、材料費込みの料金です。
(初めてご参加のお客様のみプラス入会金1,000円)
*お支払は、講習当日現金でお願い致します。
*ご希望の方には領収書を発行致します。
*講習日当日は、エプロンをご持参下さい。

*お申し込みは、お名前、ご住所、ご連絡先、講習希望日、味噌総量を
メール又はお電話でご連絡下さい。
折り返し、ご希望の受付可否と変更いただく必要がある場合候補日
のご連絡を致します。
*ご予約締め切りは、講習の5日前までです。
日にちの変更についてはご相談下さい。
*受講曜日、時間等ご都合が悪い方、出来る限りご相談に応じます。
お気軽にお問い合わせ下さい。

*味噌の保存容器は、ご希望により実費でご用意致します。
詳しくはお問い合わせ下さい。

ひとつてま食房 主宰 渡邊 綾子(野菜ソムリエ)

(株)グリーンワークス
電話 047(326)3009
HP <http://www.greenigworks.com>
e-mail hitotema@greenigworks.com