



白味噌造り講習会

お雑煮、春先の和え物などに本格的なお味が出ます！

【日本蘇りの会主催】



美腸・美肌作りには生糶で造るお味噌が1番！

糶たっぷりのひと味違う美味しい手作り味噌です。糶・北海道産鶴娘大豆（煮豆をご用意します）・塩（室戸海洋深層水100%塩）を混ぜて熟成させるだけ！

熟成1カ月～、手作り味噌の美味しさは別格です。

日時:令和5年11月16日(木) 9:40～12:00(コーヒープレイク付き)

講師:南 日出子氏 (株式会社岸和田南宗 代表取締役)

参加費:5000円(材料費込 出来上がり2kg程度)

持ち物:エプロン、ふきん、お持ち帰り用袋

会場: ドーンセンター天満橋 4F 調理室

住所: 540-0008 大阪市中央区大手前 1-3-49

電話 0669108500

京阪・地下鉄谷町線「天満橋」駅下車。1番出口から東へ約350m。

大阪シティバス「京阪東口」からすぐ。



(お振込先口座) 口座名義 日本蘇りの会 郵貯銀行 記号14150 番号77698011
他金融機関からの振込の場合【店名】四一八(ヨイチハチ) 普通預金 口座番号7769801

※申込締切 11月9日

白味噌造り講習会		お申込み用紙		FAX (06) 6316-8522	
ご芳名					
ご住所 (〒)					
電話番号			FAX 番号		
携帯番号			Eメールアドレス		

☆お申込み・お問い合わせ先: 日本蘇りの会 (篠原レイ子) 090-4646-0251

E-mail: lotus@wbc-net.co.jp

<http://www.wbc-net.co.jp>