



# あわせ味噌造り講習

ひと味違う香り豊かな本格的美味しいお味噌！

【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6年3月30日(土) 午後1時30分～

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2.6kg程度)

持ち物: エプロン、ふきん、お持ち帰り用袋

会場: 大阪市立総合生涯学習センター 第5会議室

大阪市北区梅田1-2-2-500 大阪駅前第2ビル5F

最寄駅 JR 東西線 北新地駅 東出口より徒歩1分

地下鉄 谷町線、東梅田駅 南改札より徒歩5分

御堂筋線 梅田駅 南改札より徒歩7分

(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 3月27日

あわせ味噌造り講習会		お申込み用紙	FAX (06) 6379-5338
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](mailto:lotus@wbc-net.co.jp)

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