

経験者で作る味噌教室

日々の食卓に欠かせないお味噌。愛情いっぱいの手前味噌を作ろう！

日程 令和5年1月12日(木) ~ 1月18日(水)

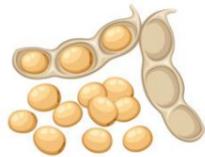


お味噌作りにいらっしゃいませんか？

時間 9:00~12:00
 場所 JA多目的施設「みのりハウス」みそ加工室
 長浜市八幡中山町 1182 番地 2
 定員 全日程 6名様程度
 受講料 Aコース 3,000円 1セット分
 Bコース 1,000円

Aコース、Bコース共に前日に大豆を洗って水に浸すところまでをご家庭でお願いします。
 お申込は、個人・ご家族・お友達・グループもOK！お申込みされた方には改めてご案内いたします。

Aコース
 材料はJAで準備します
 材料1セットは
 大豆 1.5kg、生米麴 1.5kg
 塩700gで出来上がり約 6kg
 の味噌です。※お一人3セットまで



Bコース
 材料(豆・麴・塩)を
 全て持ち込みの方
 原料の配分は好みの調節が
 できます。最低、大豆 1.5kg
 (1升)以上でお願いします。

●Aコース 令和5年1月12日(木)~14日(土) ●Bコース 令和5年1月15日(日)~18日(水)

申込締切日 12/21(水) A・Bコース共に参加希望日をご記入の上、お申込みください。

- ただし、セット数または持ち込数量によって、日程調整させていただきますのでご了承ください。
- ※A・Bコース共に、大豆潰し機・攪拌機・圧力釜を使用します。圧力釜は1回に約7.5kg(5升)蒸し上がります。
- ※Aコースの材料は、当JA管内の大豆、JA北びわこ産生米麴、赤穂天然塩になります。塩は1kg袋を用意します。
- ※Bコースは、お一人につき出来上がり味噌約28kg(5升)までとなります。
- ※仕込んだ後は、ひと夏を越して寝かせると食べ頃となります。
- ※初めての方も、全工程を味噌作り経験者がアドバイスしますので安心です。
- ※袖ありエプロン・三角巾・マスク・手拭きタオル・出来上がり味噌用の容器・長靴をご持参ください。
- ※お支払い方法は、当JAからの口座振替になります。お申込みされた方へ、後日ご案内いたします。

お申込み・お問い合わせ先 総務部生活振興課 ☎0749-52-6533

経験者で作る味噌教室

申込期限 12/21 (水)

送信方向

24時間いつでも
ご利用いただけます

- お申込みは、お近くの店頭、またはFAX (0749-52-6535)でも承ります。
- このFAX送信後、受信確認のFAXをご希望の方は → fax - - ご記入ください。
- A・Bコース共に、受講日が決定次第、郵送でご案内いたします。

申込日	令和	年	月	日		
フリガナ					参加人数	名
お名前 (代表者)						
フリガナ						
ご住所	〒					
電話	電話番号	-		-		
		※日中ご連絡の取れる電話番号をご記入ください				
FAX					E-Mail	

参加コース・ご希望日をご記入ください

	第1希望	第2希望	第3希望	※いつでもよい	ご注文 セット数
Aコース	月 日	月 日	月 日	<input type="radio"/>	個
	↑ ※いつでもよい場合は○印をお願いします。				
Bコース	月 日	月 日	月 日	<input type="radio"/>	作りたい味噌の量
					kg 升
持込み材料の数量	豆	こうじ	食塩	その他	
	Kg	Kg	Kg		

※豆、こうじ、食塩のg数をご記入ください。
 【目安】食塩は大豆の1/2が目安です。こうじは、豆と同量がそれ以上にしますと、こうじの風味が豊かな味噌が出来上がります。

※JA使用欄

取引先コード	-	参加人数 チエック	受付日	受付 担当者 印
		レ		

※受講申込書に記載の個人情報は、受講の案内等、各種サービスの提供のみに利用させていただきます