

あなたもチャレンジしてみませんか？



日頃のご愛顧に感謝して！

# 手作り味噌教室のご案内

創業250年手作り味噌・「茜八味噌」醸造元

嶋田味噌・麴醸造元

## ご案内



- ☆ 会 場 奈良県磯城郡田原本町 505  
嶋田味噌・麴醸造元 0744-32-2114
- ☆ 最寄駅 近鉄橿原線 田原本下車徒歩約5分  
近畿日本鉄道 奈良線 西大寺駅乗換え、橿原線乗車、田原本駅下車
- ☆ 日 時 2014年 4月 13日(日) 13:30~15:00 (雨天実施)  
所要時間約2時間弱です。
- ☆ 持参物 エプロン、三角頭巾か手ぬぐい、味噌の容器持参可(200円引きになります)
- ☆ 費 用 4,000円/味噌4kg毎(各自の手作り味噌4kgをお持ち帰り頂きます)  
① 麴味噌(通常はこれ) ② 白味噌 ③ 麦味噌のいずれかを選択。  
御家族で製作も可です、後日宅急便にてのお届けも可能です。
- ☆ 定 員 20名(先着順)
- ☆ 集 合 現地集合(近鉄橿原線 田原本駅下車 約5分)水仙会館。  
マイカーにて可(無料駐車場あります)。
- ☆ 地 図 必要な方には地図をfaxか郵送をします。



☆ 申込先 「白味噌」「麴味噌」「麦味噌」のいずれかを決めてお申し込み下さい。

Tel・Fax 0743-79-4578

D.A.N.プランニング 宮崎迄

<http://www.danplan-25.com>