

2016年
2/8 (月)
13時～16時

採れたてのふきで作る、ふき味噌や
みそ汁の試食・試飲付!

農家とつくろう、 手作りお味噌教室

トレッタみよしで、「とれたてシリーズ」のお惣菜や漬物、アスパラなどの生鮮野菜を生産販売している、ファーム紙屋の皆さんが、おいしい手作り味噌づくりを教えてください!

「手前みそ」というように、自分で作った味噌は格別の味。みそ汁や炒めものなど、毎日の食卓をおいしく彩ること間違いなし! 作った味噌はお持ち帰りいただけます! 奮ってご参加ください!

- 開催日時 2016年2月8日(月) 13時～16時
- 参加費 700円
- 場所 トレッタみよし 調理体験工房にて
- 持参物 エプロン、三角巾(バンダナでも大丈夫!)
ハンドタオル
★作った味噌は6か月後1kgずつお渡しします!
- 講師(生産者) 農事組合法人ファーム紙屋のみなさん
- 定員 15名
- 申込方法 トレッタみよし 店頭レジ、
またはFAX(0824-62-9939)で申し込みください。
※問合せ ☎0824-65-6311



三次で採れた大豆を使った
100%三次産のお味噌!!

トレッタみよし 行

FAX 0824-62-9939

農家とつくろう、 手作りお味噌教室 参加申込書

申込者名

住所

電話番号(携帯電話)

参加者名

備考