

No.47

セミナー こうじ菌で味噌づくり



「こだわりの味噌を作ませんか！」

本当においしいんです。子供たちに是非食べさせたい食材です。
国産米・国産大豆を使って市販の味噌では味わえない奥深い味わいと、
かおり高い味噌が、あなたの手から生まれます！

そして・・・おまけセミナー・・・今回は「甘酒作り」です。

飲む点滴ともいわれるこうじを使って作る甘酒。意外にも家庭で簡単に作れるそうなんです。
甘酒って美容にもいいんですよ・・・こちらもお楽しみに！！

【実施日及び募集人数】 ①10月22日(日) 10:00~15:00 9名
(申込多数の際は抽選) ②11月19日(日) 10:00~15:00 18名

※お申込状況によっては、①又は②のどちらかにさせていただきます。

【参加費】 会員 3,500 円 [味噌(5~6kgお持ち帰りいただきます)+玄米菜食のおいしい昼食]

【会場】 寺田農園(川根本町上岸321) 昼食(「あさみ」酵素玄米ベジ御膳デザート付)
※ 国道362号線から少し入った川根本町福祉センターとB&G海洋センターの中間地点にあります

【申込締切】 9月27日(水) 15時

【その他】 現地集合・解散になります

味噌持ち帰り用に10kg用のプラスチック容器又はそれに代わるものをお持ちください。

No.48

葛城北の丸「四季彩昼膳」

「ちょっと優雅なランチタイムはいかがですか！」

【幹旋内容】 5,400円(サービス料・税込) ⇒ 4,000円 1人1セット
(申込多数の際は抽選)

【開催期間】 10月1日(日)
~ 11月30日(木)

利用の際は事前予約が必要です。
休館日等ご利用いただけない日があります。
早めの予約の上ご利用ください。

【申込締切】 9月20日(水) 15時



No.47 - 48 申 込 書

事業所No.・連絡先・会員番号・申込枚数等記入もれはありませんか？
 今一度確認のうえ送信してください。 共済会FAX 36-7734

事業所No.					事業所名	
連絡先	電話	※ 申込について対応できる方のお名前				
	FAX	(FAXがない場合は、「なし」とご記入ください。)				

申込欄

事業No.	会員番号	会員名	金額	希望日を○で囲んでください
No.47 「こうじ菌でみそづくり」				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
				10/22 11/19
No.48 葛城北の丸 四季彩昼膳」				
事務局 記入欄	No.			
	No.			