



# 手づくり味噌教室

明治2年創業以来の「ムシ口麴」を使つての味噌づくりです。  
三野町にある丸岡味噌麴の店主・丸岡敦子さんを講師に招き、  
味噌作りを教わります。  
素材を知り自分でつくる。

かつてあたりまえだった”ていねいな暮らし”をはじめてみませんか。



## ● 会場マップ マップコード/77363519\*15



古木里庫 こきりこ 三豊市仁尾町仁尾乙264

TEL:0875-82-3837 HP:<http://kokiriko.jp>  
FAX:0875-82-3844 Mail:[kokiriko@suga-ac.co.jp](mailto:kokiriko@suga-ac.co.jp)

12/1(日) 12/6(金)

● 米味噌づくり 13:30~15:00

会場：古木里庫 こきりこ  
参加費：1500円…当日お持ち下さい  
(材料費、受講費含む)

準備物：エプロン  
\*2kgの味噌ができます\*

- 参加希望の方は、電話、FAX、メールよりお申込みください。●定員各20名(20名になり次第締切とさせていただきます。)
- 予約については、担当者の折り返しの連絡をもって受付完了とさせていただきます。



## 米味噌づくり 参加申込書

■ 12/1(日) ■ 12/6(金) \*ご希望日を○でかこんでください。 申込締切：11/27(水)

[おなまえ]

[住所]〒

[TEL]

[当日連絡先(携帯等)]

FAX：0875-82-3844