



## 発酵食品講座

# 「味噌仕込み」



作った味噌は  
お持ち帰り！



講師：田場 美由紀 氏 沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表

日本古来の発酵食品である味噌。厳選した大豆、県産の塩と麴を使用し、味噌を仕込みお持ち帰り。手間ひまかかる"ていーあんだ"に込められた味噌づくりの工程を体験し、半年間 熟成させて美味しい **マイ♡味噌** をお楽しみください。

開催日： **Aグループ 令和2年12月18日(金)** / **Bグループ 12月19日(土)**

時間： **午後2～4時** (受付:午後1時45分)

《一時保育あります》 要事前申し込み

■対象：町内在住・在勤の方（成人一般）

■定員：各8名（超えたら抽選）

■場所：ちゃたんニライセンター 地下 調理室

■材料費：1,000円（1キロ分・2キロまで可）⇒抽選確定後にお支払い。

■持ち物：エプロン、手を拭くもの、筆記用具、持ち帰り用の袋

### 申込受付期間

11月17日(火)～25日(水)

下記キリトリ以下の必要事項を記入しニライセンター事務所窓口へ。またはFAXにてお申込み後、送信確認の電話をお願いします。

FAX 098-936-5287  
TEL 098-936-3492

### 抽選発表

11月27日(金)までに抽選結果をお電話します。

1kg1,000円または2kg2,000円どちらかを申込時にお選びいただけます。

【お願い】お申し込み後は材料発注のためキャンセルができませんのでご了承ください。

### お支払い

材料費は12月4日(金)までにお支払い下さい。  
ニライセンター1F左窓口  
(平日9～5時内)

【未就学児のお子さま一時保育対象】  
ご希望の方は当選後、材料費お支払い時に窓口で専用用紙に申込み下さい。

※講座中に撮影した画像等を北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用いたします。



## 発酵食品講座「味噌仕込み」

申込み日 / ( )

※講座中に撮影した画像等について、北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用することに同意し申し込みします。

氏名		年齢	性別
		歳	男 女
住所		希望日に○ A 12/18(金) ( ) B 12/19(土) ( ) どちらでも良い ( )	希望の量 1kg ( ) 2kg ( )
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。	行政区	一時保育希望 ( )
	在勤者・会社名		