



作った味噌は  
お持ち帰りできます。

## 発酵調味料をつくろう 味噌仕込講座



沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表

講師：田場 美由紀 氏

日本古来の発酵食品である味噌。

九州大豆、県産の塩と麴を使用し、味噌を仕込みお持ち帰り。

熟成後、手づくりの味噌を味わいましょう。

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ます。

開催日時：平成30年12月4日(火) / 午後2時～4時 (受付：1時45分)

- 対象：町内在住・在勤の方 (一般)
- 定員：16名 (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) ⇒抽選後にお支払い。 ※受講料 無料
- 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2日(金)～9日(金)

下記キリトリ以下の必要事項を記入のうえ、ニライセンター事務所窓口またはFAXにてお申込み下さい。

FAX 番号 098-936-5287

### 抽選発表

当選者は11月14日(水)までにお電話をします。

1キロ 1000円 2キロ 2000円  
どちらかをお選びいただけます。

◎お申し込み後は材料を注文のため、キャンセルは出来ません。あらかじめご了承ください。

### お支払い

材料費を11月22日(木)までにお支払い下さい。  
ニライセンター1F左事務所  
(平日9～5時内) 領収書発行。

未就学児のお子さま一時保育お預け対象講座です。ご希望の方は当選後、材料費お支払い時に窓口で専用紙に申込みください。

※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。



### 発酵調味料をつくろう「味噌仕込」講座

※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申し込みします。

氏名	フリガナ	年齢	性別
		歳	男 女
住所	在勤者・会社名	ここは記入しないでください	行政区
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。		申込み日 / ( )