



北谷町教育の日関連講座／発酵食品講座

味噌仕込み

沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表

講師：田場 美由紀 氏

令和6年3月1日(金)、3月2日(土)

午後1時～3時 ※受付：12時45分

参加は
ご希望の1日

日本古来の発酵食品である味噌。厳選された大豆、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、熟成半年後の味噌を味わいましょう。

■対象：町内在住・在勤の方（一般） ■定員：各12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：1,500円 ⇒抽選後にお支払い。 ※1キロ分のタッパー持参の方は1,400円

※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。

■持ち物：エプロン、手を拭くもの、筆記用具、持ち帰り用の袋など

申込受付期間・申込方法

1月24日(水)～2月7日(水)

下記キリトリ以下必要事項を記入し、

①ニライセンター事務所窓口

②FAX(098-936-5287)

③インターネット(QRコード)



抽選発表

2月15日(木)までに
全員へ電話連絡

※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)に使用します。

お支払い

材料費を2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。



北谷町教育の日関連講座／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	フリガナ	年齢	性別
		歳	男 女
住所	町内在勤者の会社名・団体名		行政区
	自宅の住所 在勤者は会社名・団体名を明記ください		
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。		支払い / 済
参加希望日	※○をおつけください。 3/1(金) 3/2(土) どちらでも		当味噌講座の参加回数(○をつける) 初めて 2回以上
	タッパーは希望しますか? (あとから変更はできません) 願ひする (1,500円) 持参する (1,400円)		