



北谷町教育の日関連事業 / 発酵食品講座

参加は
希望の1日

味噌仕込み

沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表

令和8年①2月28日(土) ②3月1日(日)
午後1時～3時 ※受付：12時45分

日本古来の発酵食品である味噌。厳選された大豆、県産の塩と麹を使用し、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：1,800円 ⇒抽選後にお支払い。 ※1キロ分のタッパー持参の方は1,700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28日(水)～2月5日(木)

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
- ② FAX(098-936-5287)
- ③ インターネット(QRコード)

抽選発表

2月12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19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事業 / 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
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	※希望の○をおつけください。 2/28(土) 3/1(日) どちらでも	タッパーは希望しますか? (あとから変更はできません) お願ひする (1,800円) 持参する (1,700円)	当味噌講座の 参加回数(○をつける) 初めて 2回以上