

味噌作りの会2017

安城市和泉町中本郷41 本龍寺

TEL. 92-0505

FAX. 92-5212

和泉の本龍寺

検索

市販の加工品は手っ取り早くて便利ですが、添加物ではなくて「お陰さま」と「ありがとう」のいっぱい詰まったお味噌こそが家族の健康と運命を作ります。今年も元氣よく開催致します。

開催日 2017年 2月3日(金)、7日(火)、9日(木)

時間 8:30~14:00 会場 本龍寺同朋会館 ← 昨年の様子 →

持ち物 エプロン・三角巾・おにぎり・タッパー・ほか



留意点

- ①大豆を注文した方は、お寺へ1月31日迄に取りに来て下さい
- ②大豆は各自ご家庭にて必ず前日に洗い10時間以上水につけてからお持ち下さい
- ③参加者がとても多いため、お1人1日2樽まででお願いします。3樽以上ご希望の方は、複数日にわけてご参加下さい
- ④1月22日迄に下記の申込注文書をお寺の坊守宛ご提出下さい。集金は参加当日に行います

*** 味噌作りの会2017 参加申込書 兼 注文書 ***

氏名				電話	() -
参加希望日	2月3日(金)	2月7日(火)	2月9日(木)		
※ご希望の日を○で囲んで下さい(複数可)。こちらで人数調整をした上、追って参加していただける日をご連絡します。					

品名		1樽単価(参考)	乗	申込数		合計
こし 麴	赤味噌	2,150円(税込)	×		=	, 円
	ミックス味噌	2,240円(税込)	×		=	, 円
	白味噌	3,000円(税込)	×		=	, 円
大豆(2.5kg)		750円(税込)	×		=	, 円
赤穂の塩(持込み可)		330円(税込)	×		=	, 円
専用タッパー	→毎年作る方(持込み可)	5,500円(税込)	×		=	, 円
プラスチック容器	→お試しの方	950円(税込)	×		=	, 円
諸経費※(樽数必須)		400円(税込)	×		=	, 円
※麴と大豆の価格は相場制のため、現時点では確定しておらず、上記は参考価格です。ご参加当日に正規の価格で精算させていただきます。			暫定合計(申込者記入)			, 円
			確定合計(本龍寺記入)			, 円

※諸経費 = ペーパータオル代 + ラップ代 + 調理用酒代 + 消毒用焼酎代 + 同朋会館使用礼