

味噌作りの会2018

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

「牛乳より味噌汁一杯！」 カルシウムの量は、牛乳に対して昆布が7倍、ワカメ8倍、ヒジキ14倍、煮干22倍!! 毎朝口にするお味噌汁がいかに一家の健康を作るか——。市販品は手っ取り早くて便利ですが添加物より「ありがとう」の詰まったお味噌は家族の情緒と運命をも作ります。今年も元気に開催します。

開催日 2018年 2月16日(金)、21日(水)、23日(金) 8:30~14:00 本龍寺同朋会館にて

持ち物 エプロン・三角巾・おにぎり(軽い昼食)・ほか ※ご相談、お問い合わせは坊守までお気軽に



留意点

- ① 2月3日迄に下記申込注文書を、お寺へ持参、FAX、メール、写メール等でご提出下さい。集金は参加当日に行います
- ② 大豆を注文した方は、お寺へ2月10日迄に取りに来て下さい
- ③ 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
- ④ 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

味噌作りの会2018 参加申込書兼注文書

氏名				電話	()	-
ご参加希望日	2月16日(金)	2月21日(水)	2月23日(金)	※ご希望の日を○で囲んで下さい(なるべく複数)。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。連絡がない場合は、必ずお問い合わせ下さい。		

品名		1樽単価(参考)	乗	申込数		合計
こうじ 麹	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(毎年の方・持込可)		5,500円(税込)	×		=	, 円
プラスチック容器(お試し用・//)		950円(税込)	×		=	, 円
諸経費※(樽数必須)		400円(税込)	×		=	, 円
※麹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