

味噌作りの会2021

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

「牛乳よりお味噌汁一杯！」牛乳に対するカルシウム量は、ワカメ8倍、ヒジキ14倍、煮干22倍!!
毎朝のお味噌汁は、家族の健康と情緒と運命をも作ります。一度手作り味噌を味わったご家庭は、もう市販品には戻れないくらい大好評です。

本年は、新型コロナウイルス特別措置法に基づく緊急事態宣言が発令されたため、お寺に集まっての味噌作りが出来なくなりました。

ただし、^{こうし}麴や大豆、専用タッパーなどを手配することは出来ますので各自ご自宅での味噌作りをお勧めします。 ※材料引渡しは2月3日(水)

一方、自宅実施が困難な方のために3月初旬に少人数での味噌作りを企画します。自宅実施の方も含めて1月20日までに下記の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。

開催日 2021年 3月1日(月)、3日(水)、8日(月)、8:30~正午 同朋会館にて

持ち物 エプロン・三角巾・ほか ※午前中で作業終了予定 ※ご相談、お問い合わせは坊守まで

味噌作りの会2021 申込書兼注文書

氏名				電話	() -
実施希望日	自宅実施	3月1日(月)	3月3日(水)	3月8日(月)	
※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	申込樽数		合計
こうし 麴	赤味噌	2,180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)		1,000円(税込)	×		=	, 円
赤穂の塩(持込み可)		300円(税込)	×		=	, 円
専用タッパー(毎年の方・持込み可)		6,000円(税込)	×		=	, 円
プラスチック容器(お試し用・//)		1,500円(税込)	×		=	, 円
諸経費※(樽数必須)		500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。材料の引渡し時に正規の価格で精算いたします。				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
ただし諸経費は、ご自宅で味噌作りをされる方は必要ありません