

# 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。今年も元気一杯、開催します。

コロナ対策に万全を期します

開催日 2021年 2月3日(水)、5日(金)、8日(月)、10日(水) 8:30~14:00 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月20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
- 大豆を注文した方は、お寺へ2月1日迄に取りに来て下さい
- 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
- 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2021 参加申込書兼注文書

氏名					電話	( )	-
ご参加希望日	2月3日(水)	5日(金)	8日(月)	10日(水)	※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
こうじ 麹	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
※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