

味噌作りの会2022

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!!
市販品は手っ取り早くて便利ですが、添加物でなくお陰さまとありがとうのいっぱい詰まったお味噌汁は、
家族の健康・情緒・運命をも作ります。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 2022年 3月2日(水)、4日(金)、7日(月)※2月から変更 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 2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
- ② 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
- 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2022 参加申込書兼注文書

氏名				電話	() -
ご参加希望日	※期日変更版	3月2日(水)	3月4日(金)	3月7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
こうじ 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。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