

味噌作りの会2025

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

生きて麹のお味噌汁は百人力！市販品は手っ取り早くて便利ですが、防腐剤のっていない生きて麹のお味噌汁は、どんな薬害や放射能さえ排出すると言われます。お陰さまとありがとうをいっぱい詰めて家族の健康・情緒・運命を高めましょう。一度食べたなら市販品には戻れないお味噌、今年も元気よく作ります。

開催日 2025年 2月3日(月)、6日(木)、11日(火)、14日(金) 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1月26日(日)迄にお寺へ取りに来て下さい
- 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2025 参加申込書兼注文書

氏名					電話	()	-
ご参加希望日	2月3日(月)	6日(木)	11日(火)	14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	申込樽数		合計
こし麹	赤味噌	2,400円(税込)	×		=	, 円
	ミックス味噌	2,400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)		6,400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