おやこ組 手作り味噌の予約申し込み

おやこ組では、毎年3月に手作り味噌の会を開催しています。手前味噌は毎年大変好評です。以前は熟成を待って販売する形をとっていましたが、昨年度からは、希望される方に当日仕込んだ味噌をその場でお渡ししたいと思います。ご自宅で半年ほどねかせていただければ美味しい味噌に仕上がりますよ。出来上がりが楽しみになること間違いなしです!

容器の準備等が必要にはなりますが、ぜひこの機会にご注文ください。

*味噌の購入を希望の方は事前予約が必要です。 $1 \, \text{人} \, 3 \sim 5 \, \text{kg}$ まで、 $1 \, \text{kg} \, 600 \, \text{円でおゆずり}$ します。以下、申込用紙にご記入の上お申し込みください。< $\frac{600}{2}$ $\frac{600}{2}$

申し込みをされる方につきましては 3/10(火)味噌作り当日 希望量の味噌が入る容器(甕・琺瑯・ポリ樽など)・味噌の表面を覆うあら塩・代金 をご持参ください。

味噌の購入申込書(ご本人さま控え) 氏 名 味噌の希望数量 *1人3~5kgまで 円 (1kg600円) 3/10 当日支払い金額 味噌の購入申込書(てくてく控え) 氏 名____ メール____ 電話番号 味噌の希望数量 *1人3~5kgまで

<u>円(1 kg 600 円)</u>

3/10 当日支払い金額