



白味噌造り講習会

お雑煮、春先の和え物などに本格的なお味が出ます！

【日本蘇りの会主催】

美腸、美肌作りには生糶で造るお味噌が1番！

糶たっぷりのひと味違う美味しい手作り味噌です。

糶・北海道産鶴娘大豆（煮豆をご用意します）・塩（室戸海洋深層水100%塩）を混ぜて熟成させるだけ！

（熟成1カ月～、手作り味噌の美味しさは別格です）



日時:令和3年11月19日(金)午後1時30分～

(コーヒープレイク付き)

講師:南 日出子氏 (株式会社岸和田南宗 代表取締役)

参加費:4,500円(材料費込 出来上がり2kg程度)

(日本蘇りの会会員は10%割引 4,050円)

持ち物:エプロン、ふきん、お持ち帰り用袋



会場:株式会社ワールドビジネスセンター10F ロータスライト



◎地下鉄谷町線・堺筋線「南森町」駅下車 4B出口を南に徒歩8分

◎JR東西線「大阪天満宮」駅下車 南に徒歩10分

◎京阪・地下鉄谷町線「天満橋」または「北浜」駅下車 徒歩10分

※申込締切 11月15日

白味噌造り講習会	お申込み用紙	FAX (06) 6316-8522
ご芳名		
ご住所 (〒)		
電話番号	FAX 番号	
携帯番号	Eメールアドレス	

☆お申込み・お問い合わせ先:株式会社ワールドビジネスセンター ☎06-6316-8521

E-mail : lotus@wbc-net.co.jp <http://www.wbc-net.co.jp>