



味噌造り講習会

今回は合わせ味噌を作ります！



【日本蘇りの会主催】

美腸、美肌作りには生糀で造るお味噌が1番！

糀たっぷりのひと味違う美味しい手作り味噌です。

糀・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4年3月29日(火)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 3月24日

合わせ味噌造り講習会		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>