



2024年 やまと薬膳

手前味噌を作ろう！

@天理・道の駅

日時 2024年**2月23日(金)** 13時半～16時頃

場所 なら歴史芸術文化村・交流にぎわい棟 2F実習室

内容 お味噌作り

お一人出来上がり重量約3kg分の麦味噌を仕込んでお持ち帰りいただきます。前年仕込みの味噌で作るお味噌汁を試食いただきます。



会費 7,000円（講習費+材料費）

※容器を注文ご希望の方は、容器代(3,460円)をご用意ください

定員 15名様 ※先着順 定員になり次第締め切り

持ち物 エプロン、三角巾、タオル、筆記具、味噌容器、持帰り用手提げ袋

お問合せ・お申込み やまと薬膳

mail info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX **0744-57-9038**

①名前②住所③電話番号④メールアドレス⑤参加希望人数をお知らせください