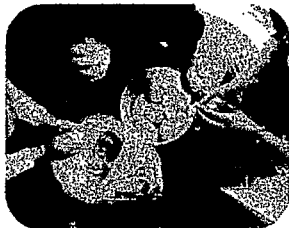




## 味噌造り体験(無添加・手造り)のご案内

寒さも厳しくなりましたが、同窓会会員の皆様にはご健勝のこととお喜び申し上げます。  
同窓会では、新規事業として寒仕込みの味噌造り体験を企画しました！

体験後、自宅(床下などに保管)に持ち帰り熟成させる。  
ひと夏を越し、11月下旬ごろには、豆の匂いのする濃厚なおいしい味噌が出来上がります。



**みなさんのご参加をお待ちしています！**

### 記

日時 平成31年2月11日(月・建国記念の日)  
午前8時50分集合(午前9時～午後2時頃)

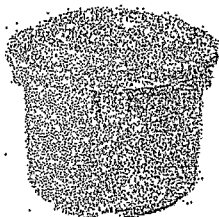
場所 柿沼重兵衛宅(行田市 長野 6517)  
ハピネス診療所斜め前、行田市循環バス停・長野新田前

費用 4,200円/10kg(簡単な昼食付)  
一人10kg造ります、当日集金します。

募集人数 23人(先着順、1日240kg程度の仕込み量のため)

### 各自用意するもの

- ・仕込み容器(漬物たる等、蓋・なか蓋付き)・・・カインズ、D2等に有り  
長年使用している容器はヒビや傷がないか確認してください。名前記入



容器参考(10kg)  
内径30cm位、高さ27cm位

- ・重し用レンガ1個
- ・三角巾、マスク、割烹着、長靴
- ・サロンエプロン使用の場合は、腕抜きが必要です。

### 問い合わせ・申し込み先

同窓会クラブ活動委員 渡辺 国雄(3期)

PCアドレス [kuniow5138tama@yahoo.co.jp](mailto:kuniow5138tama@yahoo.co.jp) 携帯 090-2932-1646

中澤 和子(7期) 携帯 090-3682-9285

問い合わせ・申し込みは、電話・パソコンメール・携帯ショートメールで  
お願いします。