



味噌作りを楽しもう！

12

4

日

ゲストハウス木楽 富山市山田赤目谷7-7

10時～12時

家族が毎日食べるお味噌を今年は自分で仕込んでみませんか？少しの手間暇をかけ手作りの楽しさを味わい、富山産の大豆と糶を使って愛情たっぷりの『我が家の味』を作りましょう！終了後は温かいお味噌汁と五平餅で、ランチを楽しみましょう！ご家族、お友達どうしてお気軽にご参加下さい。

スケジュール

10時～味噌作り

11時～五平餅・味噌汁作り

11時45分～

楽しいランチタイム



持ち物

エプロン・三角巾
お味噌を入れる容器
(1kgはいる容器)



日本の伝統調味料
のお味噌は
コレステロールの抑制
老化防止
美白効果もあります！



このイベントは予約制となっています。

お申し込みは弊社事務所 ☎ 076-465-1001迄お願いします。

応募締め切りは11月30日(水)までです。

ご予約の際はお名前・ご住所・連絡先・参加人数をお知らせ下さい。

※お味噌の仕上がりは1kgです。

※当日連絡先 080-6362-6031(清水)



次回イベント案内 H29. 1月末予定:薪ストーブセミナー

住まうほどに愛着が増す

ら い じ ょ う

株式会社 頼成工務店 富山市婦中町新屋507

tel 076-465-1001

e-mail e-ie@raijyo.jp