



味噌作りを楽しもう！

3

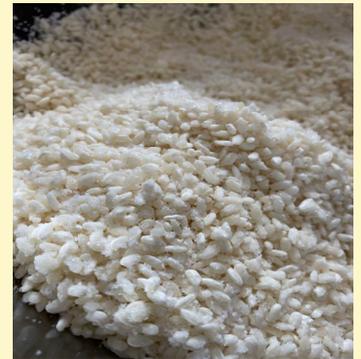
14

日

開催場所: 砺波市安川地内

AM10時~PM12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！



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3月10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 080-6362-6034(頼成)

次回イベント案内 R3. 27. 28(土. 日) 完成内見会(富山の家)

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@raiijo.jp