

秋のつどい
醤油を学ぶ会

日時：10月27日（金）

10：00～13：00（受付9：45～）

会場：安来市赤江交流センター（裏面に地図あり）

試食費：300円

持ち物：エプロン、ふきん、お茶

※託児の方 時間の関係で、子供も一緒に試食にします。
子供の食べるものを用意してきてください。

託児：1人100円（組合員以外は1人300円）

（1歳以上）

※詳しくは裏面をご確認ください。

申し込み〆切：10月13日（金）

※申し込み後のキャンセルはご連絡ください。

本物の醤油とは!!作り手のこだわりを聞く。

福岡久留米より、クルメキッコーさんをお招きし、醤油へのこだわりや、本物の醤油の味を教えてください。身近な調味料ではあるけど、原料や作り方などまだまだ知らないことがたくさんありませんか?この貴重な機会に醤油について楽しく学びましょう!

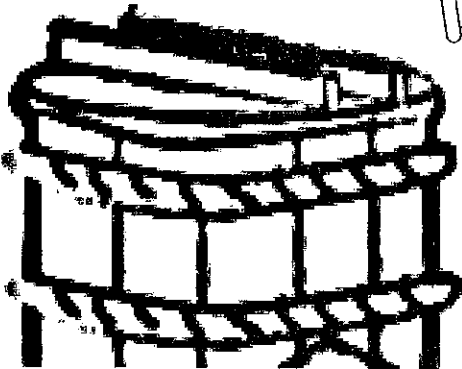


ミニチュア圧搾機で絞る
搾りたて生醤油の味見!



醤油を使った簡単
おすすめレシピ伝授!

何が違う??
市販品とのラベル表示比べ!



醤油を使ったスイーツづくりや
クリスマスケーキの試食もあります。

お問い合わせ 組合員事務局 TEL(0853)73-7171

FAX(0853)73-8013

(きりとりせん)

秋のつどい申込書

安来地区委員会 申し込み〆切10月13日（金）

託児希望される方

配送コース	
お名前	
連絡先	
お友達	お名前 連絡先

お名前（ひらがな）	年齢	アレルギー有無
	才	無・有（ ）
	才	
	才	

ご記入いただきました個人情報は組合員活動にのみ使用させていただきます。