

# 「食農せんせい」の溝口さんと作る 味噌づくり体験教室のお知らせ

ランチ付き!

## 兵庫県宝塚市産の「丹波黒大豆」

をふんだんに使用した

## 贅沢なオリジナル味噌づくり体験教室



持ち帰り用お味噌  
2kg付き

写真はイメージです

日時 令和2年2月29日(土)  
12:00~14:00

場所 スマイル阪神 イートインコーナー (伊丹市北本町3-50)

対象者 都市農業ファンクラブ利用者、スマイル阪神クラブ会員、その他関心のある方はどなたでも

費用 1,000円(税込) / 1人 ※ランチ代込みのお値段です。

持ち物 味噌(2kg)を持ち帰るためのタッパ等の容器

食農せんせいとして活動を続けている

溝口 美都子先生の大人気教室をスマイル阪神で開催します♪

丹波黒大豆を使用した味噌づくり教室はめったにありません。

せっかくの機会ですので、皆様の参加を心待ちにしております。

今回は、スマイル阪神のお野菜をたくさん使ったお野菜沢山ランチ

もご用意しています。どうぞ、お楽しみに!



事務局

JA 兵庫六甲 阪神営農総合センター

ファーマーズマーケット スマイル阪神

TEL 072-783-6977 / FAX

072-783-6987 担当: 亀原

### 参加申込書

2月29日(土)開催の「味噌づくり体験教室」に参加を希望します。

住所 \_\_\_\_\_

地区 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

(同伴の方がいる場合 【例 お子様 等】 \_\_\_\_\_ 人

※記入いただいた個人情報は、当イベントの開催に関する以外には使用致しません。