

# 「被災地支援の玄米味噌づくり講習会」参加者募集のお知らせ

「ふくしまを忘れない」の思いを込めて、今年も玄米味噌づくり講習会を実施します！

原発事故のために避難指示区域になった福島県飯舘村支援です。

「飯舘村の危機に瀕した手づくりの味噌を『種味噌』として引き継ぎ、みんなで味噌づくりに取り組み増やして還しましょう。」

飯舘村の味噌蔵には2010年産の原料で仕込んだ味噌が残されており、

私たちはこれを取りあげる前提として慎重に味噌の放射能検査を実施し、その結果、安全性に問題はないことを確認しました。味噌作りの経験のない方でも大丈夫！一緒に楽しくお味噌をつくりませんか？

★ 開催日：2013年2月23日(土)

★ 主催：飯舘村「味噌の里親」プロジェクト 共催：共生食品(株)キッチンスタジオ「ふう子の料理教室」

★ 時間：13:00～15:00

★ 場所：共生食品株式会社 橋本工場2階 キッチンスタジオ(地図および問い合わせ先は裏面)

★ 参加費：4,000円/1組

国産蒸し大豆2kg、国産特別栽培原料玄米こじ1kg、長崎の塩「海はいのち」400g、種味噌(さすのみそ)200g厚手のポリ袋、輪ゴム 代が含まれます。※大豆:平成23年産、山形県産リュウホウ(予定)約3.5kgの味噌が作れます。できあがりの味噌はすべてお持ち帰りください。

収益金は被災地支援とさらに次の寒仕込みで味噌を増やす活動に役立てます。

★ 定員：10組(1組1～3人程度)

★ 持ち物：三角巾、エプロン、お手拭タオル、筆記用具、

なお、昨年仕込んだ味噌をお持ちの方は種味噌分をぜひお持ち下さい(※)

★ 申し込み方法(↓申し込み者情報欄に必要事項をご記入の上、ファックスしてください。)

代表者のお名前(ふりがな)	人
ご住所 〒	
ご連絡先 ※申し込み受付のご連絡をさせていただきます。ご希望の方法のみご記入ください。	
■TEL :	■FAX :
■メール:	
<b>お申し込み受付 FAX:042-773-6618</b>	
※メールでのお申し込みはこちら <a href="mailto:a-misawa@kyousei-f.co.jp">a-misawa@kyousei-f.co.jp</a>	
※お申し込み多数の場合は、先着順とさせていただきます。	

\* キャンセル・変更は当日を除く、3日前までにお願いします。

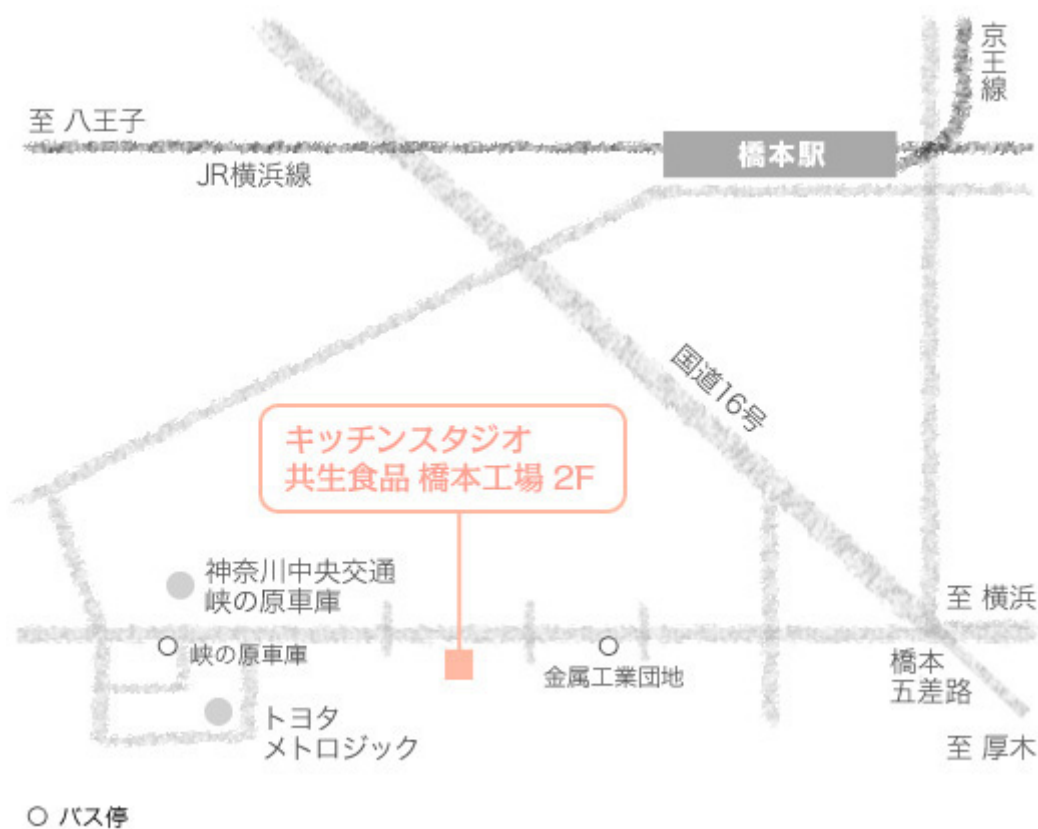
## キッチンスタジオまでのアクセス

### バス利用のご案内

JR横浜線相模原駅からバス 15分

\* 神奈中バス 橋本駅南口 「峡の原車庫」行き 「金属工業団地」下車 徒歩3分

\* 神奈中バス 相模原駅南口 「峡の原車庫」行き 「金属工業団地」下車 徒歩3分



### <お問い合わせ>

共生食品株式会社 橋本工場 (担当) 三澤 明子 (みさわ あきこ)

E-mail: a-misawa@kyousei-f.co.jp

TEL: 090-2308-3384 (月~金 10:00~15:00)

※お申し込みはFAXまたはメールでお願い致します。