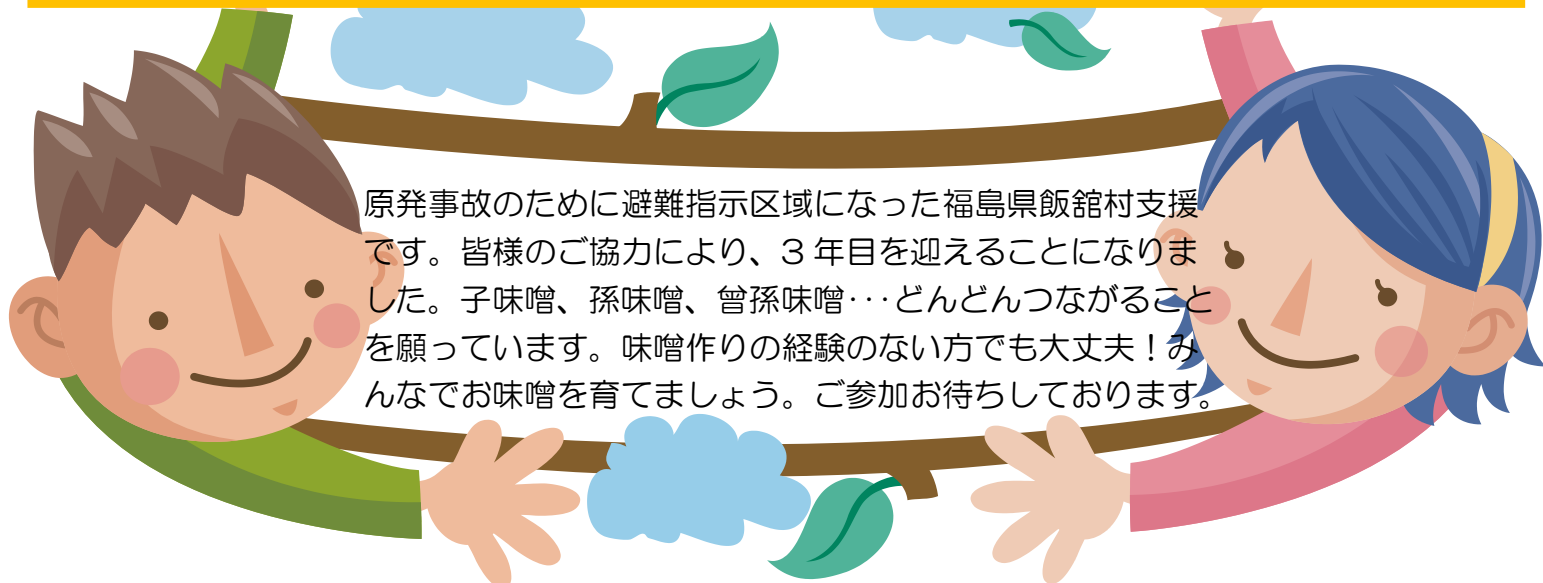


「被災地支援の玄米味噌作り講習会」参加者募集のお知らせ



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。皆様のご協力により、3年目を迎えることになりました。子味噌、孫味噌、曾孫味噌…どんどんつながることを願っています。味噌作りの経験のない方でも大丈夫！みんなでお味噌を育てましょう。ご参加お待ちしております。

★ 開催日：2014年1月26日(日)

★ 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

お昼をご希望の方向けに11:00よりランチ会を開催します。けんちん汁とおにぎりをみんなで作って食べましょう。

前回仕込んだお味噌の持ち寄り歓迎です♪

★ 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 ※ランチ会は別途、1人200円

国産蒸し大豆2kg、国産特別栽培原料玄米こうじ1kg、長崎の塩「海はいのち」400g、種味噌、厚手のポリ袋、輪ゴム、レシピ等が含まれます。

約3.5kgの味噌が作れます。一部「味噌の里親」に提供できる方はご協力いただければありがたいです。(任意)

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組程度

1人での参加もできます。また、複数人で参加し、別々にお味噌を作りたい場合は、それぞれお申し込みください。

その場合、参加費も別となります。お子様の参加も可です。(小学生以下は保護者同伴でお願いします。)

★ 持ち物：三角巾、エプロン、お手拭タオル、筆記用具

★ 申し込み方法 (↓申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)	大人	小人
		人 人
ランチ会 参加する ・ 参加しない ※どちらかに○をつけてください。	お子様の年齢：	
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：		
お申し込み受付 FAX:042-773-6618 ※メールでのお申し込みはこちら a-misawa@kyousei-f.co.jp ※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日前までをお願いします。

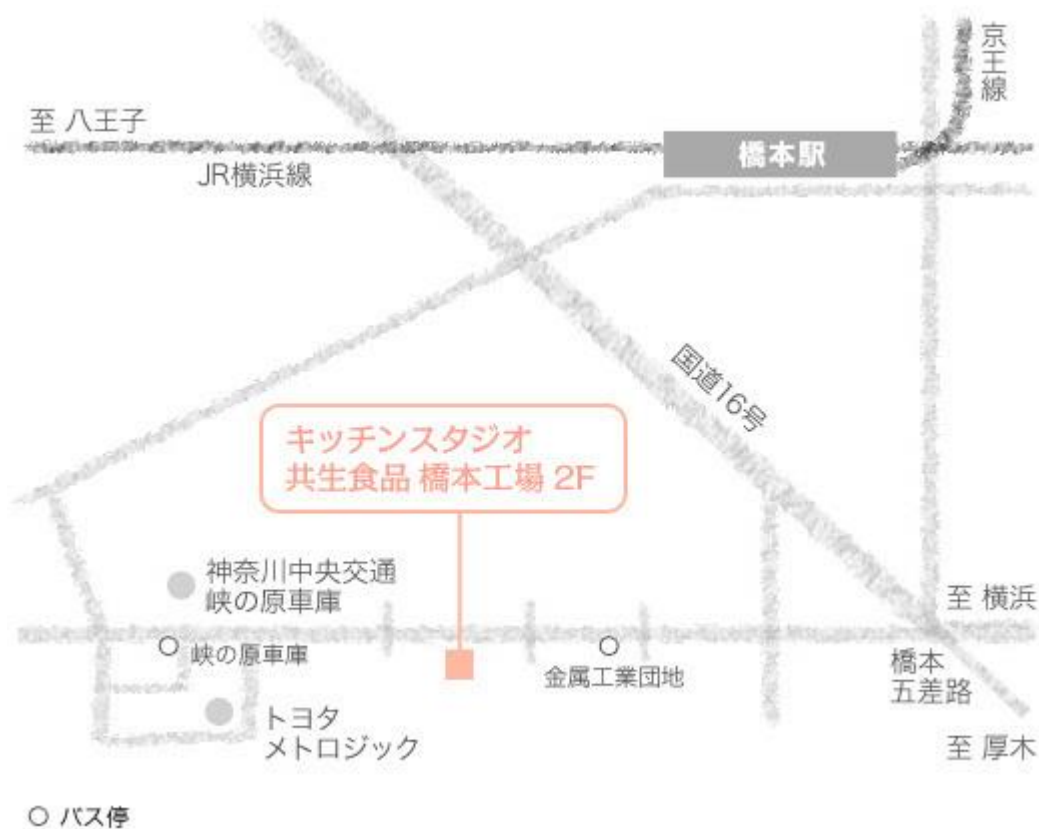
キッチンスタジオまでのアクセス

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 (担当) 三澤 明子 (みさわ あきこ)

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

当日の緊急連絡先: 090-2308-3384

※お申し込みはFAXまたはメールでお願い致します。