

寒仕込み 味噌

仕込み味噌
5kg
お持ち帰り

2月4日 (金) 13時半～15時半 定員 各10人 講習費 5,000円
2月5日 (土) ※どちらの日もお子様連れ可

先人の知恵を伝える ～寒仕込み～
コロナ対策として、仕込み味噌のお持ち帰りになります

- ・仕込み味噌5キロお持ち帰り
- ・家庭での失敗しない保存方法
- ・女将の「お肌すべすべ糶トーク」
- ・ごま味噌和えの素(石澤清美先生レシピ)を作ってお持ち帰り
- ・ミニ試食付

家庭での味噌の
保存方法も
お伝えします



山崎糶屋の女将
山崎京子さん

・・・申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

- ・LINEからのお申込み
- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「〇日味噌」※〇には、希望の日にちを入れてください

①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

- ・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください
070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



メールでの申し込み



HPからの申し込み