千歳味噌づくり体験講座へのご案内

千歳まちづくり協議会

![C:\Users\saiki\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\15JDSX7L\publicdomainq-0013244qvthyl[1].png]()千歳特産の味噌造りを体験してみませんか

下記の要領で千歳味噌づくり体験講座を開催します

多くの皆様のご参加をお待ちしています

　　　　　　　　　　記

１　期　日　　　第１回　　　　令和元年１１月２４日（日）　 　9:00 ～ 1１:０0

　　　　　　　　第２回　　　　令和元年１２月１５日（日） 　9;00 ～ 1１:０0

　　　　　　　　第３回　　　　令和２年　１月２６日（日） 　9;00 ～ 1１;００

　　　　　　　　第４回　　　　令和２年　２月１６日（日） 　9;00 ～ 1１００

２　時　間　　　午前９：００～１１；００（２時間）

３　場　所　　　千歳町農村環境改善センター調理室

４　講　師　　　橋本まゆみ（千歳町大迫在住、味噌造りの達人）

５　参加人数　　１回につき１０人（１０組）程度

　　　　　　　　親子での参加（１組として）も歓迎いたします。

６　参加費　　　１回につき１人（１組）1,000円（できあがりの味噌３kgはお持ち帰り）

７　応募方法　　開催日の２週間前までに、次の連絡先に直接電話でお申し込みください。

【連絡先、問い合わせ先電話番号】

1. 千歳支所市民係（石川）　　　　　　0974-37-2111
2. まちづくり協議会事務局（佐伯） 　090-5731-9549
3. 体験講座講師（橋本）　　　　　　　080-3227-2181

８　その他　　　町外、市外の方の参加も歓迎します。

　　　　　　　　依頼があれば、こちらから出かける出前講座も開講いたします。