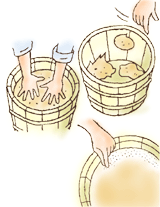
令和4年度．手造り味噌を作りませんか

* 大豆と麹と伯方の塩だけの天然味噌です。
* ****簡単ですので自分で漬け込んで頂きます。

面倒な方は当方で漬け込みます。

****

**申　込　書**

切り取り線

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | お名前 | 住　所 | 電話 | | 赤味噌　10Kg | 数量　×6,400円(税込) = 合計　　　 　円 | 容器　必要　　不要 | | 赤味噌　5㎏ | 数量　×3,300円(税込) = 合計　　　 円 | 容器　必要　　不要 | | 白味噌　10Kg | 数量　×6,600円(税込) = 合計 　 円 | 容器　必要　　不要 | | 白味噌　5kg | 数量　×3,400円(税込) = 合計 円 | 容器　必要　　不要 | |

**申し込み締め切りは令和4年2月10日**

※　上記金額は当方で漬け込んだ金額です、ご自身で漬け込まれる場合は300円引きです。

※　容器の無い方は当方で用意しますが1個1100円必要です。

※　10Kg入る密封容器をお持ち方はその容器を使わせて頂きますので持ち込んで下さい。

※　申し込みはFax又はMailでお願いします。お渡しは２月２０日以降になります。

※　アイリスふれあい農園で味噌の漬け込みを２月に行います、日時はおって連絡いたします。

アイリスふれあい農園　桑名市多度町御衣野4022

電話　0594-48-7165　ＦＡＸ　0594-48-6124

E-Mail　info＠iris-noen.com 　 ＨP　http://iris-noen-com