



江戸時代から続くお味噌屋さん

嶋田味噌さんの味噌を使った
美味しいお味噌汁付き!

味噌づくり

団地居住者の方は
オトクな割引あり!

しませんか?

FM802 Roundtable with KOMAKI

コマキ手帖 × 嶋田味噌・麴醸造元



日時 令和6年 3月2日 土 14:00-16:00

受付 13:30 ~



場所 新千里北町団地内 旧UR西日本工事事務所
(C20号棟南側平屋の建物)



費用 UR 新千里北町団地居住者の方 1,000円(税込) ※指導料・材料費・容器代込み
それ以外の方 5,100円(税込)



定員 30名 うち団地にお住まいの方優先枠10名



出来上がり 4kg強

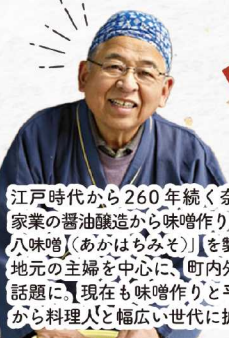


裏面のお申込書記載の上、新千里北町団地管理サービス事務所にてお申込みください
※申込時に満員となっている場合はご容赦ください。 営業時間 | 月・火・木・金 9:30~13:30 土 9:30~12:00、13:00~17:00



お問合せ先 UR 都市機構大阪エリア経営部ウェルフェア推進課
06-6346-3145 (月~金 9:30~12:00、13:00~17:00)

お申込についての詳細は裏面へ!



講師

嶋田味噌・麴醸造元
店主 嶋田 稔さん

嶋田味噌・麴醸造元



司会

FM802 DJ 土井コマキ

土曜日 22:00 ~ 24:00
Roundtable with KOMAKI

月曜日 24:00 ~ 27:00
Midnight Garage



UR 都市機構



江戸時代から続くお味噌屋さんとお味噌づくりしませんか？

@UR新千里北町

～コマキ手帖（FM802 DJ 土井コマキ）× 嶋田味噌・麹醸造元～

下記注意・お願い事項を了解の上、当イベントに申込します。

号棟・号室	号棟	号室
お名前		
お電話番号		
お子様連れ	あり（小学生以下1人まで）	なし

ご注意・お願い事項

- ・ 当イベントは、約1時間半味噌づくり、その後嶋田味噌さんのお味噌を使ったお味噌汁を飲みながらの談話会を予定しております。
- ・ 団地居住者の方は参加費1,000円となります。参加費は当日、受付コーナーにて受付時にお渡しください。（現金のみ。お釣りのないようお願いいたします。）
- ・ 持ってきていただきたいもの：エプロン、三角巾、筆記用具、お味噌入り4kgの樽（直径約23cm）を持ち帰る袋
- ・ 団地居住者でご希望の方にはイベント終了後、お味噌をご自宅まで運ぶお手伝いをいたします。受付時にお申し出ください。
- ・ 当イベント終了時にイベントなどに関する簡単な無記名アンケートを予定しておりますので、ご協力くださいますようお願いいたします。
- ・ 会場の都合上、お一人で1セットのお申込みになります。お子様連れは小学生以下は一人まで可といたします。
- ・ 先着順のため、お申込みいただいても満員の場合はご参加いただけない場合がございます。あらかじめご容赦ください。
- ・ 当該お申し込みでいただいた個人情報、当イベントの実施運営以外の目的では使用しません。