

長野県で
初開催!!

PLAアレゼンツ



冬のてしそと

みそ作り

パルシステム商品「大豆ドライパック」を使用して手作りお味噌をPLA(パルシステム・ライフアシスタント)と一緒に作りましょう!!

今回は、山梨県の郷土味噌である「甲州みそ」を皆さんで作ります。「米麹」と「麦麹」の混合麹を使用したお味噌です☆山梨県の郷土味噌を是非この機会に手作りしてみませんか?

Time Schedule

(予定)

- 10:15 受付開始
- 10:30 イベントstart
- 10:35 みそや大豆などについての学習会
- 11:05 みそづくりstart
- 12:30 イベント終了

甲州みそを使用した
味噌汁を試食して
いただきます♪
(予定)

お問い合わせ;PLA担当事務局 重森・奥石

Mail:yamanashi-katudou@Pal.or.jp Tel:055-243-6341

発行責任者;管理運営本部 池谷好司

日時: 2月6日(金)10:30~12:30(予定)
会場: パルシステム山梨 長野 諏訪センター
(〒392-0015 長野県諏訪市中洲字曾根田4836)

参加費: 1,200円(税込)

*ご利用代金と一緒に
請求させていただきます。

*1セット出来上がり量: 約800g

*大豆ドライパック: 400g、合わせ麹(米・麦麹): 250g、塩: 100g、保存容器付き

*内容が変更になる場合もございます。

定員: 10名程度

*応募多数の場合は抽選となります。

保育: なし

*保育はありません。またお子さんを連れての
ご参加はできません。ご了承ください。

持ち物: エプロン・三角巾・手拭きタオル・マスク・

筆記用具・水分補給用の飲み物

【お申込み方法】

①右記の二次元コードを読み取り、
フォームからお申込み



②電話でのお申込み

活動支援課: 055-243-6341へ

お連絡ください。組合員名や組合員
番号など必要事項をお伺いします。

(受付: 月~金曜日 9:00~17:00)



お申込み〆切

1/25(日)

*お電話の場合は、1/23(金)までとなります。

山梨会場

PLAアレゼンツ



冬のてしごと

みそ作り

パルシステム商品「大豆ドライパック」を使用して手作りお味噌をPLA(パルシステム・ライフアシスタント)と一緒に作りましょう!!

今回は、麹の割合が多い「十三割味噌」を皆さんで作りたいと思います。麹が多いので甘口で発酵が早いことが特徴のお味噌になります☆ぜひこの機会にみそ作りを経験してみませんか?

Time Schedule

(予定)

10:15 受付開始

10:30 イベントstart

10:35 みそや大豆などについての学習会

11:05 みそづくりstart

12:30 イベント終了

「大豆ドライパック」を試食していただきます♪

(予定)

お問い合わせ: PLA担当事務局 重森・奥石

Mail:yamanashi-katudou@Pal.or.jp Tel:055-243-6341

発行責任者: 管理運営本部 池谷好司

日時: 2月16日(月)10:30~12:30 (予定)

会場: 甲府市 南公民館

(〒400-0842 山梨県甲府市下今井町15)

参加費: 1,200円(税込)

※ご利用代金と一緒に
請求させていただきます。

*1セット出来上がり量: 約800g

*大豆ドライパック: 400g、米麹: 240g、塩: 100g、保存容器付き

*内容が変更になる場合もございます。

定員: 16名程度

※応募多数の場合は抽選となります。

保育:なし

※保育はありません。またお子さんを連れての
ご参加はできません。ご了承ください。

持ち物:エプロン・三角巾・手拭きタオル・マスク・
筆記用具・水分補給用の飲み物

【お申込み方法】

①右記の二次元コードを読み取り、

フォームからお申込み

②電話でのお申込み

活動支援課: 055-243-6341 へ

ご連絡ください。組合員名や組合

員番号など必要事項をお伺いします。

(受付: 月~金曜日 9:00~17:00)



お申込み〆切

1/25(日)

※お電話の場合は、1/23(金)までとなります。