

# 「こうじ」「味噌加工」 申込書

申込締切:12月 24 日(木)

氏名又は 代表者名	人数(代表者含め 人) (※グループの場合は代表者名と加工人数)	
住所	鷹栖町	TEL

味噌づくり用こうじの斡旋及び味噌加工の取りまとめを行いますので、ご希望の方は四季の里までお申し込みください。

数量を記入してください

## 1 こうじ申込

数量	米持ち込み	料金	申込数量	備考
5kg未満	持込不可	650 円/kg	kg	加工料に米代含む
5kg以上	しない	650 円/kg	kg	加工料に米代含む
	する	360 円/kg	kg	

※米(屑米不可)を持ち込む場合は、令和3年1月31日(日)までに袋へ氏名(フルネーム)と電話番号を記入し、『四季の里』まで持参してください。

※こうじに影響するので、米を持ち込む場合は今年度産の白米のみを持参してください。

## 2 味噌加工申込

① 都合の悪い日に×印をつけてください

3 月

水	木	金	土	日
3	4	5	6	7
10	11	12	13	<del>14</del>
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28

4 月

水	木	金	土	日
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25

② 大豆を持参する方は kg 数の記入と大豆の種類に○印をつけてください。

加工数量 \_\_\_\_\_kg 【 白大豆 黒大豆 青大豆 】 ※(加工料金)105 円/kg

③ 四季の里で用意をした大豆を購入して加工する方は kg 数を記入してください。

購入及び加工数量 \_\_\_\_\_kg ※(購入料金+加工料金)355 円/kg

注1 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、今年度は「こうじ加工体験」の申込みは行わず、東鷹栖食品加工販売協議会の「かたくり会」にこうじ加工を依頼します。

注2 味噌加工に必要な材料は個人持込が原則ですが、四季の里で用意することもできます。  
(塩 60 円/kg)

注3 加工日時が決まり次第、申込者へ通知文を郵送致します。

◎申し込み方法(下記窓口へ申込書を提出または FAX にてお申し込みください)

四季の里 FAX 87-3838