令和８年１０月吉日

公益社団法人 東福岡法人会
女性部会 部会員　様

公益社団法人 東福岡法人会
女性部会部会長 辻塚さおり

味噌作り研修会のご案内

女性部会の皆様、いつも法人会活動にご協力いただきありがとうございます。
今年も味噌作り研修会を公益事業の一貫として開催することになりました。
無添加・国産原料にこだわった体に優しい手作り味噌はとても美味しいと定評です！参加を希望される方は申込票にご記入のうえ、12 月４日（金）までに事務局までお申込みください。
なお、田島屋味噌醸造元は、令和９年１月末をもって香住ヶ丘工場での製造を終了されます。
最後になりますので是非、この機会に皆様ご参加いただきますようご案内申し上げます。

【研修内容】

＜目 的＞　地産地消体験「本物を伝えたい －味噌作り－ 」

＜日 時＞　**令和８年１２月１８日(金)** １０時４０分(受付開始)
・研 修 … １１時００分 ～ ４０分程度
・昼 食 … 研修終了後（チャイナ梅の花 福岡東店）
※申込多数の場合、開始時間を変更いたします。その際は後日連絡いたします。

＜場 所＞　研 修：㈱田島屋味噌醸造元
福岡市東区香住ヶ丘 2-3-33
TEL：092-681-0935
昼 食：チャイナ梅の花　福岡東店
福岡市東区八田 4-1-1
TEL：092-674-3838



＜会 費＞　部　会　員　一人 3,000 円（研修のみ 1,500 円）
部会員以外　一人 4,000 円（研修のみ 2,000 円）
※事前にお振込みいただきます。申込受付票とお振込みいただく口座を後日ご案内いたします。
＜持ち物＞　エプロン・スカーフ（三角巾の代わり）

※今年は味噌を作った後は各自でお持ち帰りいただきます。田島屋味噌での熟成保管はございません。

参加申込票　申込期限：令和８年 12 月４日（金）

（公社）東福岡法人会事務局 宛　（ＦＡＸ：０９２-６６１－６６５０）

No.	会　社　名	氏　名	いずれかを〇で囲んでください	
1			研修のみ・研修と昼食	部会員 ・ 部会員以外
2			研修のみ・研修と昼食	部会員 ・ 部会員以外