

ま め こ こ ろ

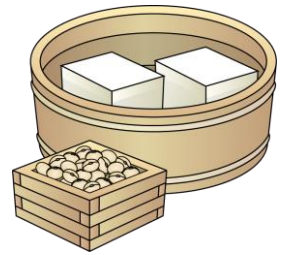
豆伍心のお豆腐はなぜ美味しいの？

～もう、ほかの豆腐が食べられない～



豆伍心さんのお豆腐は、大豆の味がしっかり感じられて、とっても美味し～いんです。市販品のお豆腐と材料は同じ『大豆』なのに…。シンプルな材料なのに、何が違うの？凝固剤って、なんですか？そこが知りたい!!

豆伍心さんのお豆腐を食べたことのない方、当日食べ比べをします。湯豆腐を美味しく食べる為のポイントも聞いちゃいます。豆乳からお豆腐を作って、出来たても食べますよ(^o^)/

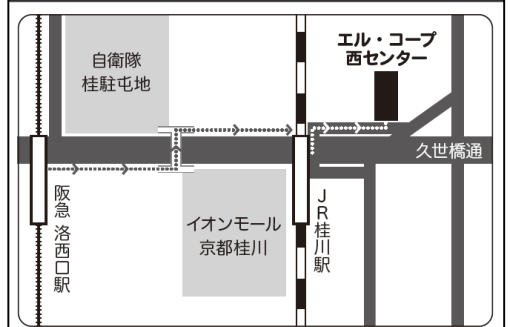


日時：12月10日(火) 10:00～12:30

会場：生活クラブ京都エル・コープ 西センター3階

参加費：200円

↓軽食付きです。お友達もぜひ誘ってきてね!!



西センターへのアクセス

- JR 桂川駅東口から東へ徒歩2分
- 阪急洛西口駅から東へ徒歩10分

JRのアンターパスを通るか、JR桂川駅コンコースを通り東口へ

申込〆切 11/29(金)

- ・駐車場はありません。公共交通機関でお越しください。
 - ・組合員でない方の託児は1回300円となります。
 - ・託児について…当日のお子さんの着替え、飲み物、簡単なお弁当をお持ち下さい。開始10分前にはお越しください。
 - ・問合せ 西センター担当：森田 TEL：075-934-7371
- ※申込みの提出をもって、受付完了と致します。**

キリトリ

豆伍心 生産者交流会 参加申込書



・組合員名 _____ 電話 _____ 組合員番号 _____

お子さんの名前 _____ (年齢 _____) 男の子・女の子

・一緒に参加する組合員でないお友だち

お友だちの名前 _____ 電話 _____

お友だちのお子さんの名前 _____ (年齢 _____) 男の子・女の子