

# 税と健康経営の 「そこがミソ！」な話



第1部

講演『税の公平性について』  
大和法人会  
事務局長 **島澤 保文氏**

第1部の講演では税の公平性について学び、第2部では味噌作りを体験して頂きます。

無添加の「手前味噌」を食卓に取り入れて健康経営をもう一步前に進めてみませんか？

第2部

味噌手作り体験  
いかりみそ  
店主 **碓 哲也氏**

日時

2023年12月19日(火) 19:00~20:00

場所

大和市生涯学習センター(シリウス内) 6階 調理実習室

住所:大和市大和南1丁目8-1 TEL:046-263-0214

参加費  
(材料費)

【味噌作り 2.5kg】 3,500 円  
【味噌作り 5.0kg】 6,000 円  
+ 【保存容器】 800 円  
(お持ちでない方のみ)

※ 参加費は当日現地にて申し受けます(現金のみ)

どなたでもご参加頂けます

※大和法人会青年部会員の方へは専用のお申込み用紙を同送おりますので別紙からのご返信をお願いいたします。

申し込み

お申込みは下記 FAX返信またはお申込用二次元コードより  
12月8日(金)までにご連絡ください。

返信先 FAX : 046 - 260 - 0515

参加・不参加



※ 参加の方は太枠内の該当箇所を○印で囲んでください

氏名	電話番号	味噌の量	麴の種類	保存容器
		2.5kg	米・玄米・麦	現地で購入
		5.0kg		自宅から持参

