

平成19年秋 手づくり味噌教室御案内

開催地： 日本味噌 株式会社 横浜工場 食堂
横浜市神奈川区三枚町364 ☎045-381-7651
横浜駅西口より市営バス C階段・44系統
八反橋経由 天屋下車、徒歩2分
バス西口発 (平日) 13時03分 (土曜日) 13時02分
(休日) 13時02分

日程： 平成19年 10月 6日(土)・12日(金)・18日(木)
11月 3日(土)・8日(木)・16日(金)

時間： 午後 1:30 開場 (開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もあります。)
2:00 教室開始 約2時間程度の予定でおります。

内容： まず、味噌の歴史、全国各地の味噌の話に始まり、おいしい味噌の見分け方
味噌の保存方法などについてのお話をします。
続いて、各自講師の指導で、味噌を仕込みます。
原材料、仕込み桶、中蓋等は、こちらで準備致します。
出来上がった仕込み味噌は、お持ち帰りも宅配便(別料金)も可能です。

参加費： お一人様 ¥3,800 (味噌4kg程度)

定員： 1回 34名まで (応募者多数の場合は抽選いたします。)

準備して戴く物： エプロン・髪の毛をまとめるもの

申込み方法： 往復ハガキ、電話、電子メール、FAXにて
〒、住所、氏名、電話番号、参加希望日、参加人数、E-mailアドレス
を明記の上、御申し込み下さい。

申込み締切日： 平成 19 年 9 月 21 日 (金) まで

なお、教室のお申込みは、下記連絡先までお願いいたします。

日本味噌株式会社
〒221-0862 横浜市神奈川区三枚町364
☎045-381-7651・FAX045-382-8225
E-mail: uketuke@nihonmiso.com
手づくり味噌教室担当：大平