

平成 29 年 秋 手づくり味噌教室御案内

本年も「手づくり味噌教室」を下記の要綱で開催いたしますので、お誘いあわせの上お申し込みください。

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 3 6 4 ☎045-381-7651
横浜駅西口より市営バス C 階段・4 4 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・祝日）13 時 02 分

初めてご参加の方は、
4kg 仕込みをお勧め致します

日 程： 4kg 仕込み 10/5（木）・10/6（金）・10/14（土）
11/2（木）・11/3（金・祝）・11/11（土）・11/17（金）
8kg 仕込み 10/19（木）・11/10（金）
津久井在来大豆 4kg 10/13（金）・11/16（木）

※日にちにより、仕込む量が違います御注意下さい。

※お申し込み人数が 10 名未満の開催日の場合、日にちの変更をお願いする場合がございます。

時 間： 13：30 開場（開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もあります。）

14：00 教室開始 約 2 時間程度の予定であります。

参加費： お一人様 ¥4,340（味噌 4kg 程度）
お一人様 ¥7,750（味噌 8kg 程度）
お一人様 ¥4,850（津久井在来大豆 4kg 程度）

味噌教室で使用したポリ樽(中蓋フタ付)持参で仕込まれる方は、
容器代(4kg=¥430、8kg=¥650)を参加費から差し引かせて頂きます。

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： 電話、電子メール、FAX にて（**先着順で受付**）

〒、住所、氏名、電話番号、参加希望日、参加人数
を明記の上、お申し込み下さい。

（**ご新規様はお名前、ご住所、電話番号の明記をお願い致します。**）

**※留守番電話・メール・FAX にてお申し込み頂きました方には 5 日以内に折り返しご連絡を致します。
1 週間を経過致しましても当方より連絡が無い場合は、大変お手数ですが再度「お電話」にてご連絡を
頂きます様お願い申し上げます。**

申し込み期限： **平成 29 年 9 月 22 日（金）**

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：永田・佐々木