

平成30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・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 10/4（木）・10/5（金）・10/13（土）
11/2（金）・11/3（土・祝）・11/15（木）・11/16（金）
8kg 仕込み 10/18（木）・11/9（金）
津久井在来大豆 4kg 10/12（金）・11/8（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。

※仕込まれたお味噌等を宅配便で配送する際は、別途送料として 1個口あたり 940円
頂戴いたします。

準備して戴く物： エプロン・髪の毛をまとめるもの

申し込み方法： 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30年9月21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