

# 平成20年度 秋 手づくり味噌教室ご案内

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20年 10月4日(土)・10日(金)・16日(木)

11月7日(金)・8日(土)・14日(金)・21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時間程度の予定であります。

会費：お一人様 ¥4,000 (味噌4kg程度)

定員：1回 34名まで (人数に限られるため、ご希望の日程を変更していただく場合、あります。)

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、電子メール、FAXにて受付

〒、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。

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：久保田・藤野