

平成 21 年 春 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 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) 1 3 時 03 分

(土曜日) 1 3 時 02 分

(休 日) 1 3 時 02 分

日 程：平成 21 年 2 月 6 日(金)・7 日(土)・13 日(金)・19 日(木)

3 月 7 日(土)・12 日(木)・20 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 (先着順で受付け)

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。

申し込み期限： 平成 21 年 1 月 24 日 (土)

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