

# 平成 21 年度 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 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 分又は 1 3 時 30 分

(土曜日) 1 3 時 02 分又は 1 3 時 28 分

(休 日) 1 3 時 02 分又は 1 3 時 14 分

日 程： 平成 21 年 10 月 2 日 (金)・3 日 (土)・9 日 (金)・15 日 (木)

11 月 14 日 (土)・19 日 (木)

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。

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。

会 費： お一人様 ¥4,100 (味噌 4kg 程度)

定 員： 1 回 34 名まで (先着順で受付)

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 9 月 18 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](mailto:uketuke@nihonmiso.com)

手づくり味噌教室担当：藤野・山口