

平成27年 春 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 （土曜日）13時02分

日程： 4kg 仕込み 2/5（木）・2/6（金）・2/13（金）・2/21（土）
3/14（土）・3/20（金）
8kg 仕込み 2/12（木）・3/13（金）
津久井在来大豆 4kg 3/6（金）
丹波黒大豆 4kg 2/20（金）

※丹波黒大豆の教室につきましては、誠に勝手ではございますが今回にてひとまずお休みとなり、秋以降は手づくり味噌キットでご対応させていただきます。

何卒ご理解頂きます様、お願い申し上げます。

※日にちにより、仕込む量が違います御注意下さい。

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 ¥4,220（味噌4kg程度）
お一人様 ¥7,510（味噌8kg程度）
お一人様 ¥4,730（津久井在来大豆4kg程度）
お一人様 ¥6,580（丹波黒大豆味噌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、
4kg(310円)、8kg(410円)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。

**※留守番電話・FAX・メール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週間を経過しましてもこちらから連絡が無い場合は、大変お手数ですが再度「お電話」にてご連絡
頂きますようお願い申し上げます。**

※ 日にちにより申し込み人数が、定員をオーバーすることがあります。

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: info@nihonmiso.com
手づくり味噌教室担当：永田