

# 2019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 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

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 10/3（木）・10/4（金）・10/12（土）  
11/8（金）・11/9（土）・11/21（木）・11/22（金）  
8kg 仕込み 10/17（木）・11/15（金）  
津久井在来大豆 4kg 10/11（金）・11/14（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： 開場 13:30 （開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もあります。）  
開始 14:00 約2時間程度の予定であります。  
参加費： お一人様 ¥4,480 （味噌4kg程度）  
お一人様 ¥7,910 （味噌8kg程度）  
お一人様 ¥5,000 （津久井在来大豆4kg程度）

味噌教室で使用したポリ樽(中蓋付)持参で仕込まれる方は、  
容器代(4kg=¥490、8kg=¥670)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 960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： 2019年9月20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