

## 2020年 秋「手づくり味噌教室」のご案内

新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、参加者および関係者の健康・安全面を第一に考慮した結果、多数の参加者が集うイベントの開催を中止することにいたしました。

なお、仕込み味噌につきましては、例年よりお買い得価格にて、ご提供をさせていただきます。  
また、仕込み味噌の容器なしのバージョンをご用意致しました。(段ボール箱に入れてお送りしますが、そのまま発酵熟成は、出来ませんので、必ずポリ樽等の容器に移し替えて下さい。)

※配送料金は、関東圏内で1セットあたり**¥960** になります。しかし、2セットでも**¥960**とし、3セット以上は、**送料無料**と致します。他地域につきましては、お問い合わせください。

※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。

今回は、従来の北海道大豆、丹波黒大豆に加えて、神奈川県産「津久井在来」大豆の3種類から、キットの大豆を選べるようにしました。仕込み味噌についても、同様です。

(税込み)

	北海道大豆	※丹波黒大豆	※神奈川県産津久井在来
手づくり味噌キット・容器付き	¥3,870	¥6,420	¥4,380
手づくり味噌キット・容器なし	¥3,390	¥5,940	¥3,900
仕込み味噌・ポリ樽入り	¥3,870	¥6,420	¥4,380
仕込み味噌・容器なし	¥3,390	¥5,940	¥3,900

※お届けは、仕込み味噌・味噌キットとも 第一回目が9月24日にご注文を締切り、10月8日の発送  
二回目が、10月15日にご注文を締切り、10月29日の発送、  
三回目が、11月5日にご注文を締切り、11月19日に発送となります。

※丹波黒大豆と津久井在来大豆の、キットと仕込み味噌に関しましては、11月5日までの注文締切りで  
11月19日発送のみとさせていただきます。

手作り味噌キットには、写真入りの説明書が添付されております。また、平日の朝9時より16時であれば、電話にてご相談をお受け致します。

また、「味噌キット・容器なし」「仕込み味噌・容器なし」につきましては、必ず容器・中蓋をご準備ください。  
なお、「仕込み味噌・容器なし」には、説明書と容器に詰め替えた際に行う振り塩が添付されています。

10月初旬までに、仕込み方を説明した動画をアップロードする予定でおります。その際は、改めてご連絡いたします。

【お問合せ】 日本味噌株式会社  
☎045-381-7651 FAX 045-382-8225  
E-mail : uketuke@nihonmiso.com