

## 2022年 春 手づくり味噌教室御案内

開催を見送って参りました「手づくり味噌教室」ですが、2022年度は下記の要綱で開催いたします。  
本年は例年と違い、新型コロナウイルス対応の様々な制限がございますことをご容赦下さい。

「緊急事態宣言」が発令された場合は、中止とさせていただきます。

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）12時59分（土曜日）13時02分（祝日）13時02分

日程：北海道大豆 4kg 仕込み 2/11（金・祝）・3/19（土）  
津久井在来大豆 4kg 仕込み 2/10（木）・3/18（金）

**※各日 18名（コロナワクチン接種者と、検査の陰性者のみ）**

定員数を超えるお申込みがあった場合は、「抽選」とさせていただきます。

複数名でご参加申し込みの場合も、抽選は個人様毎とさせていただきます。

**※付き添いや見学等の複数人でのご来場は、ご遠慮いただきますようお願い致します。**

時間：13:30 開場（開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もございます。）  
14:00 教室開始 約1時間30分程度の予定であります。

参加費：北海道大豆 お一人様 ¥4,480  
津久井在来大豆 お一人様 ¥5,000

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、490円を参加費から差し引かせて頂きます。

**※仕込み作業は、お1人1樽をお願い致します。**

**（1人で2樽の仕込みや、2人で1樽の仕込み等は、お受けいたしかねます。）**

準備して戴く物：エプロン・マスク・髪の毛をまとめるもの

申込み方法：電話、電子メール、FAX  
〒、住所、氏名、電話番号、参加希望日を明記の上、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：2022年1月21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  
手づくり味噌教室担当：永田・佐々木