

2022年 秋 手づくり味噌教室御案内

2021年度まで開催を見送って参りました「手づくり味噌教室」ですが、本年 秋の味噌教室は春の味噌教室開催時と同様に、新型コロナウイルス対策 を行い 下記の要綱で開催いたします。例年と違い、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 3階 食堂
横浜市神奈川区三枚町364 ☎045-381-7651

*現在 最寄りのバス停まで「横浜市営バス 44 系統」にて運行しておりますが、10月以降「相鉄バス 浜 44 系統」による運行に変更となります。
乗り場・時刻等 詳細が分かりましたら、ご参加されるお客様へ再度ご案内を致します。

日 程： 北海道大豆 4kg 10/7 (金)・10/8 (土)・10/21 (金)
11/3 (木・祝)・11/4 (金)・11/10 (木)・11/19 (土)
北海道大豆 8kg 10/20 (木)・11/18 (金)
津久井在来大豆 4kg 10/13 (木)・11/11 (金)

※各日 18 名 (コロナワクチン接種者と、検査の陰性者のみ)

※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。

※お申込み人数が 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 ¥4,540 (北海道大豆 味噌 4kg 程度)

参加費： お一人様 ¥7,910 (北海道大豆 味噌 8kg 程度)

お一人様 ¥5,060 (津久井在来大豆 味噌 4kg 程度)

※ポリ樽容器の価格改定がございました為、参加費を改定しております。

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=¥550、8kg=¥670 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 樽でお願い致します。

(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。)

持 ち 物： エプロン・マスク・髪の毛をまとめるもの(三角巾・バンダナ等)

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。)

申し込み期限： **2022年9月16日 (金)**

※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。

【味噌教室での商品販売について】

今回の味噌教室では、商品の陳列販売は致しません。

事前に購入ご希望商品をお決めいただきまして、下記注文書にご記入の上 当日ご持参下さい。
受付時にお申し込み、ご精算いただきましたら、お帰りまでにお品物をご用意致します。

※はかり売り味噌・他社商品(網掛け部)につきましては、申し訳ございませんが、商品画像のご用意がありません。

< 注文書 >

お名前

品名	単価	注文数	品名	単価	注文数
*はかり売り 500g または 1kg			そば味噌 150g	¥580	
限定仕込味噌	¥ 1,270/kg	kg	サンチュ味噌 200g	¥510	
丹波黒豆味噌	¥ 2,030/kg	kg	ねぎみそ 200g	¥270	
*袋詰め・カップ			金山寺みそ 200g	¥300	
ぬくもり白 1kg袋	¥720		田楽みそ200g	¥330	
ぬくもり白 500gカップ	¥410		酢味噌 200g	¥300	
ぬくもり赤 1kg袋	¥720		ゆずみそ 150g	¥300	
ぬくもり赤 500gカップ	¥410		ピリ辛みそ 200g	¥330	
うきこうじ 1kg袋	¥630		焼肉たれ 210g	¥300	
うきこうじ 500gカップ	¥370		焼肉たれ 1.25kg	¥1,380	
Gかねじょう 1kg袋	¥610		ドレッシング 200g	¥300	
Gかねじょう 500gカップ	¥350		ドレッシング 1kg	¥1,270	
G日本 1kg袋	¥610		ポン酢 200g	¥300	
江戸甘みそ 500g袋	¥640		ポン酢 1kg	¥1,160	
12種雑穀みそ 1kgカップ	¥1,460		西京漬けのたれ 500g	¥500	
津久井 750gカップ	¥1,160		味噌漬けのたれ 500g	¥500	
赤出し八丁 500g袋	¥390		塩こうじ 500g	¥580	
西京白味噌 300gカップ	¥380		醤油米こうじ 200g	¥300	
			浅漬けの素 400g	¥340	
フリーズドライ味噌汁 1食	¥205		生ウスターソース 188g	¥300	
フリーズドライ味噌汁 8食入	¥1,000		生中濃ソース 186g	¥300	
甘口味噌漬け 300g	¥540		昭和カレールー(中辛) 120g	¥270	
信州そば 250g	¥380		昭和カレールー(甘口) 120g	¥270	
ユウキ オイスターソース 145g	¥320		回鍋肉のたれ 432g	¥460	
ユウキ ガラスープ 130g	¥410		油淋鶏のたれ 420g	¥460	
禅 甘酒(加糖) 400g	¥240		焼きあごだし 300ml	¥480	
禅 甘酒(無加糖) 400g	¥240		醤油 柴胡の匠 10	¥594	
かりんとう 75g	¥160		醤油 柴胡 10×6本	¥3,256	
かりんとう 75g×8入	¥1,130		純正胡麻油青缶 800g	¥1,600	
みのり揚げ 32.5g	¥80		金口胡麻油 140g	¥390	
みのり揚げ 32.5g×16入	¥1,130		胡麻辣油 100g	¥350	
黄金もち 500g	¥500		ねり胡麻 100g	¥410	
越後餅 400g	¥330		黒ねり胡麻 100g	¥410	
※ピーナツみそは、終売になりました			合計金額		円

※エコバッグご持参にご協力お願いします。

【味噌キット・仕込み味噌の販売について】

2022年度も引き続き お買い得価格にて、ご提供をさせていただきます。

※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。(同一のお届け先に限ります) 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。

今回も、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。

味噌キットの出来上がり量、仕込み味噌 容量とも 約4.5kg程になります。

(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	¥3,930	¥6,480	¥4,440
手づくり味噌キット・容器なし	¥3,390	¥5,940	¥3,900
仕込み味噌・容器入り	¥3,930	¥6,480	¥4,440
仕込み味噌・容器なし	¥3,390	¥5,940	¥3,900

※ポリ樽容器の価格改定がございました為、容器付き商品の価格を改定しております。

※お届けは、味噌キット・仕込み味噌とも

第一回目が、10月7日にご注文を締切り、11月4日の発送

第二回目が、11月4日にご注文を締切り、12月1日の発送となります。

手づくり味噌キット・仕込み味噌(容器なし)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。

「手づくり味噌キット・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・振り塩を、
「手づくり味噌キット・容器付き」につきましては、振り塩をご準備下さい。

※動画共有サービス【You Tube】に、「手作り味噌の作り方」動画をアップロードしております。

<https://youtu.be/5KkzOfaNBLM>

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