

# 2023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致します。昨年同様に、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  
横浜駅西口より相鉄バス 浜44系統（C階段・7番ポール乗り場）  
八反橋循環 または 横浜車庫行き <sup>てんや</sup>天屋下車 徒歩2分  
（平日）13時05分 （祝日）12時55分

日程：北海道大豆 4kg 仕込み 2/22（水）・2/23（木・祝）・3/10（金）  
津久井在来大豆 4kg 仕込み 3/9（木）  
※北海道大豆に限り「8kg 仕込み」でのお申込みも承ります。（リピーター様のみ）

定員：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。

※複数人での仕込み作業（2人で1樽の仕込み等）は、お受けいたしかねます。

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 4kg 仕込み ¥4,540（8kg 7,910円）  
津久井在来大豆 4kg 仕込み ¥5,060

味噌教室で使用したポリ樽（中蓋付き）持参で仕込まれる方は、参加費から550円を差し引かせて頂きます。

準備して戴く物：エプロン・マスク・髪の毛をまとめるもの（バンダナ、三角巾等）

申込み方法：電話、電子メール、FAX（先着順で受付）  
〒、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：2023年1月20日（金）

ご都合の合わない方は、味噌キット・仕込み味噌のご注文も承っております。裏面をご参照下さい。

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

## 【味噌キット・仕込み味噌の販売について】

今年度も引き続き 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・ポリ樽入り	¥3,930	¥6,480	¥4,440
仕込み味噌・段ボール入	¥3,390	¥5,940	¥3,900

※お届けは、味噌キット・仕込み味噌とも

第一回目が、2月3日(金)にご注文を締切り、3月2日(木)の発送、

第二回目が、3月3日(金)にご注文を締切り、3月30日(木)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

## 【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。

### < 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	¥340	
フリーズドライ味噌汁 8食入	¥1,000		生中濃ソース 186g	¥340	
甘口味噌漬け 300g	¥540		昭和カレールー(中辛) 120g	¥340	
信州そば 250g	¥380		昭和カレールー(甘口) 120g	¥340	
ユウキ オイスターソース 145g	¥320		回鍋肉のたれ 432g	¥530	
ユウキ ガラスープ 130g	¥410		油淋鶏のたれ 420g	¥530	
禅 甘酒(加糖) 400g	¥240		オムレツとハンバーグにコレ! 170g	¥290	
禅 甘酒(無加糖) 400g	¥240		シャリアピンステーキソース 171g	¥330	
かりんとう 75g	¥160		焼きあごだし 300ml	¥480	
かりんとう 75g×8入	¥1,130		醤油 柴胡の匠 10	¥642	
みのり揚げ 32.5g	¥80		醤油 柴胡 10×6本	¥3,519	
みのり揚げ 32.5g×16入	¥1,130		純正胡麻油青缶 800g	¥1,600	
黄金もち 500g	¥500		金口胡麻油 140g	¥390	
越後餅 400g	¥330		胡麻辣油 100g	¥350	
			ねり胡麻 100g	¥410	
			黒ねり胡麻 100g	¥410	
			合計金額		円

※ピーナツみそは、終売になりました

※エコバッグご持参にご協力お願いします。