

2023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下さい。

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 天屋下車 徒歩2分
（平日）13時05分 発 …> 13時26分 天屋 到着
（祝日）12時55分 発 …> 13時15分 天屋 到着

日程： 北海道大豆 4kg 10/19（木）・10/20（金）
11/3（金・祝）・11/9（木）・11/23（木・祝）
北海道大豆 8kg 11/10（金）
津久井在来大豆 4kg 11/2（木）

※各日 34名

※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： 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2時間 程度の予定であります。

参加費： 北海道大豆 4kg 仕込み ¥4,540
北海道大豆 8kg 仕込み ¥7,910
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)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。

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（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： 2023年9月15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。

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。