

# 2024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10分 （祝日）12時55分・13時20分

日程：北海道大豆 4kg 仕込み 2/15（木）・2/16（金）・3/20（水・祝）

津久井在来大豆 4kg 仕込み 3/21（木）

※「8kg 仕込み」をご希望の方は、ご相談下さい。  
（北海道大豆に限ります）

テレビ朝日「食彩の王国」で  
津久井在来大豆が  
紹介されました

定員：各日 34名

※お申し込み人数が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

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 を、参加費から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：2024年1月19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