

平成 20 年春 手づくり味噌教室御案内

拝啓、ここに来て冬本来の寒さとなっておりますが、如何お過ごしでしょうか。
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
ください。

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 3 6 4 ☎045-381-7651
横浜駅西口より市営バス C 階段・4 4 系統
八反橋経由 天屋下車、徒歩 2 分
バス西口発 (平 日) 1 3 時 03 分
(土曜日) 1 3 時 02 分
(休 日) 1 3 時 02 分又は 1 3 時 14 分

日 程： 平成 19 年 2 月 2 日(土) 8 日(金) 14 日(木)
3 月 7 日(金) 20 日(木)祝日 21 日(金)

時 間： 午後 1 : 30 開場 (開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もあります。)
2 : 00 教室開始 約 2 時間程度の予定であります。

参加費： お一人様 ¥3,800 (味噌 4kg 程度)

定員 1 回 34 名まで (応募者多数の場合は、抽選となります。)

準備して戴く物： エプロン・髪の毛をまとめるもの

申込み方法： 往復ハガキ、電話、電子メール、FAX にて
〒、住所、氏名、電話番号、参加希望日、参加人数、E-mail アドレス
を明記の上、御申し込み下さい。

申込み締切日： 平成 20 年 1 月 25 日

※ 日にちにより申し込み人数が、定員をオーバーすることがあります。
その際は、参加日程の調整をお願いする場合があります。

教室のお申込みは、下記連絡先までお願いいたします。

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：大平