

# 平成 22 年度 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： 4kg 仕込み 2/11（木） 2/18（木）・3/5（金）・3/11（木）

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 ¥4,100（味噌 4kg 程度）

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： 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、E-mail アドレス  
を明記の上、御申し込み下さい。

※ 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 : info@nihonmiso.com

手づくり味噌教室担当：藤野・山口