

平成 22 年度 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 ~~10/7 (木)~~ ~~10/8 (金)~~ ~~10/14 (木)~~ ~~10/23 (土)~~ ~~11/5 (金)~~
~~11/13 (土)~~ 満席です
11/4 (木) 11/12 (金)
8kg 仕込み ~~10/15 (金)~~ ~~11/4 (木)~~ ~~11/12 (金)~~ 満席です
丹波黒大豆 ~~10/22 (金)~~ 満席です
神奈川県産大豆 ~~11/18 (木)~~ ~~11/19 (金)~~ 満席です

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) ※ 通常の教室では、北海道産大豆を使用します。
神奈川県産大豆 ¥4,600

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 : uketuke@nihonmiso.com
手づくり味噌教室担当：藤野・山口