

# 平成25年 春 手づくり味噌教室御案内

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

横浜駅西口より市営バス C階段・44系統

八反橋経由 天屋下車、徒歩2分

バス西口発 (平日) 13時03分又は13時30分

(土曜日) 13時02分又は13時28分

(休日) 13時02分又は13時14分

日程： 平成25年 2/8(金)・2/9(土) 満員・2/21(木)・☆2/22(金)

☆3/14(木)・3/15(金)・3/20(水・祝)

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。

☆印は、13:30から味噌の講習会を約1時間程度行います。終了後、教室開始になります。

講座内容： ①味噌の原料 ②味噌の微生物と酵素について ③味噌の種類について  
④味噌の効能について ⑤質疑応答

教室内容： まず、味噌の歴史、全国各地の味噌の話に始まり、おいしい味噌の見分け方  
味噌の保存方法などについてのお話をします。  
続いて、各自講師の指導で味噌を仕込みます。  
原材料、仕込み桶、中蓋等は、こちらで準備致します。  
出来上がった仕込み味噌は、お持ち帰りも宅配便(別料金)も可能です。

会費： お一人様 ¥4,100 (味噌4kg程度)

定員： 1回 34名まで

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にて受付 (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、電話番号の明記もお願い致します。)

なお、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.