

平成25年 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
（土曜日）13時02分
（休日）13時02分又は13時14分

日程： 4kg 仕込み 10/4（金）10/5（土）・10/17（木）・
11/9（土）・11/15（金）・11/22（金）
8kg 仕込み 10/11（金）・11/14（木）
丹波黒大豆 4kg 11/21（木）
津久井在来大豆 4kg 10/10（木）・11/8（金）

※日にちにより、仕込む量が違います御注意下さい。

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）
お一人様 ¥7,300（味噌8kg程度）
お一人様 ¥6,400（丹波黒大豆味噌4kg程度）
お一人様 ¥4,600（津久井在来大豆4kg程度）
味噌教室で使用したポリ樽(中蓋フタ付)持参で仕込まれる方は、
4kg(300円)、8kg(400円)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・髪の毛をまとめるもの

申し込み方法： 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
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。）

申し込み期限： 平成25年 9月 20日（金）

※ 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。
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：天野