

平成26年 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 2/7(金)・2/8(土) 2/20(木)
3/6(木)・3/14(金)
8kg仕込み 2/14(金)・3/13(木) ※両日、4kg仕込みも可能です。
丹波黒大豆4kg 3/20(木)
津久井在来大豆4kg 2/13(木)・3/7(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。)

※ 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・永田