

# 平成27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

日程： 4kg仕込み 10/2（金）・10/3（土）・10/15（木）  
11/5（木）・11/6（金）・11/13（金）・11/21（土）  
津久井在来大豆 4kg 10/8（木）・11/20（金）

時間： 13:30 開場（開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もあります。）  
14:00 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 ¥4,340（味噌4kg程度）  
お一人様 ¥4,850（津久井在来大豆4kg程度）  
**ポリ容器の価格変更に伴い、参加費用を変更しております。**

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(430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。）**

**※留守番電話・メール・FAXにてお申し込み頂きました方には5日以内に折り返しご連絡を致します。  
1週間を経過致しましても当方より連絡が無い場合は、大変お手数ですが再度「お電話」にてご連絡を  
頂きます様お願い申し上げます。**

※ 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: uketuke@nihonmiso.com  
手づくり味噌教室担当：天野・永田