

# 平成28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 2/4（木）・2/5（金）・2/11（木・祝）・2/18（木）  
3/4（金）・3/12（土）・3/18（金）

津久井在来大豆 4kg 3/11（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）  
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。**

申し込み期限： 平成28年1月20日（水）

## 【仕込み味噌】

一級味噌製造技能士が仕込んだ仕込み味噌です。ご自宅で切り返しの作業を行っていただきます。

容器付き 4kg ¥4,340（消費税込み）

お届けは、第一回目が2月10日にご注文を締切り、2月下旬のお届け、  
二回目が、3月10日にご注文を締切り、3月下旬のお届けになります。

## 【手作り味噌キット】

① 北海道産大豆手作り味噌キット 容器付き ¥3,820(消費税込み) ・容器なし ¥3,390(消費税込み)

② 丹波黒大豆 手作り味噌キット 容器付き ¥6,370(消費税込み) ・容器なし ¥5,940(消費税込み)

**※丹波黒大豆のキットにつきましては、3月下旬以降の発送になります。**

※仕込み味噌・味噌キット共 別途送料(¥570)がかかります。詳しくはお問い合わせ下さい。

※ 手づくり教室は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