

平成31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

日程： 4kg 仕込み 2/2（土）・2/7（木）・2/16（土）
3/2（土）・3/8（金）・3/15（金）
8kg 仕込み 2/8（金）・3/14（木）
津久井在来大豆 3/7（木）

初めてご参加の方は、
4kg 仕込みをお勧め致します

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 ¥7,750（味噌8kg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）、8kg（650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。**

【仕込み味噌】 別途送料がかかります ※関東圏内(¥940)
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）

【手作り味噌キット】 別途送料がかかります ※関東圏内(¥940)
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）
仕込み味噌・味噌キット共

お届けは、第一回目が2月8日にご注文を締切り、2月下旬のお届け、
二回目が、3月8日にご注文を締切り、3月下旬のお届けになります。

※丹波黒大豆のキットにつきましては、3月下旬以降（1回のみ）の発送になります。

※ 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