

2024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下さい。

開催地：日本味噌 株式会社 3階 食堂
横浜市神奈川区三枚町364 ☎045-381-7651
横浜駅西口より相鉄バス 浜44系統（C階段・7番ポール乗り場）
八反橋循環 天屋下車 徒歩2分
13時10分 発 …> 13時35分 天屋 到着

日 程： 北海道大豆 4kg 10/17（木）・10/18（金）
11/8（金）・11/14（木）・11/15（金）
津久井在来大豆 4kg 11/7（木）

※「8kg 仕込み」をご希望の方は、ご相談下さい。（北海道大豆に限ります）

定 員：各日 34名

※お申し込み人数が10名未満の開催日の場合、日にちの変更をお願いする場合がございます。

時 間： 13:30 開場（開催地に直接ご来場下さい。※駐車場もございます。）
14:00 教室開始 約2時間 程度の予定でおります。

参加費： 北海道大豆 4kg 仕込み ¥5,000
津久井在来大豆 4kg 仕込み ¥5,570
※原材料・資材の高騰により、参加費を改定させていただきます。

味噌教室で使用したポリ樽(中蓋付)持参で仕込まれる方は、
容器代 4kg=¥600 を、参加費から差し引かせて頂きます。

持ち物： エプロン・マスク・髪の毛をまとめるもの(三角巾・バンダナ等)

申込み方法：電話、電子メール、FAX（先着順で受付）
郵便番号、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。

申し込み期限： 2024年9月13日（金）

※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。

ご都合の合わない方は、味噌キット・仕込み味噌のご注文も承っております。次頁をご参照下さい。

【味噌キット・仕込み味噌の販売について】

本年も、10月11月の手づくり味噌教室開催に合わせて、味噌キット・仕込み味噌の販売を致します。詳しくはホームページをご覧ください、下記までご連絡下さい。

※配送料金は、関東圏内で1セットあたり **¥960** になります。しかし、2セットでも **¥960** とし、3セット以上は、**送料無料**と致します。(同一のお届け先に限ります) 他地域につきましては、お問い合わせください。

※留守番電話・FAX・メール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週間を経過しましてもこちらから連絡が無い場合は、大変お手数ですが再度「お電話」にてご連絡頂きますようお願い申し上げます。

今回も、北海道大豆、丹波黒大豆、神奈川県産「津久井在来」大豆の3種類から、味噌キットの大豆を選べるようにしました。仕込み味噌についても、同様です。

味噌キットの出来上がり量、仕込み味噌 容量とも 約4.5kg程になります。

(税込み)

	北海道大豆	丹波黒大豆	神奈川県産津久井在来
手づくり味噌キット・容器付き	¥4,320	¥7,120	¥4,880
手づくり味噌キット・容器なし	¥3,730	¥6,530	¥4,290
仕込み味噌・ポリ容器入り	¥4,320	¥7,120	¥4,880
仕込み味噌・段ボール入り	¥3,730	¥6,530	¥4,290

※原材料・資材の高騰により、価格を改定させていただきます。

※お届けは、味噌キット・仕込み味噌とも

第一回目が、9月20日(金)にご注文を締切り、11月1日(金)の発送

第二回目が、11月1日(金)にご注文を締切り、12月13日(金)の発送となります。

手づくり味噌キット・仕込み味噌(段ボール入り)には、写真入りの説明書が添付されております。また、平日の9時より16時であれば、電話にてご相談をお受け致します。

「手づくり味噌キット・容器なし」「仕込み味噌・段ボール入り」につきましては、必ず容器・中蓋・振り塩を、「手づくり味噌キット・容器付き」につきましては、振り塩をご準備下さい。

※動画共有サービス【You Tube】に、「手作り味噌の作り方」動画をアップロードしております。

<https://youtu.be/5KkzOfaNBLM>

【お問合せ】 日本味噌株式会社
☎045-381-7651 FAX 045-382-8225
E-mail : uketuke@nihonmiso.com