

2026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下さい。

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
(平日) 13時10分 (祝日) 12時55分・13時20分

日 程：北海道大豆 4kg 仕込み 2/12 (木)・2/13 (金)・3/19 (木)・3/20 (金・祝)
※「8kg 仕込み」をご希望の方は、ご相談下さい

※「津久井在来大豆」を使用した手づくり味噌教室および味噌キット・仕込み味噌につきましては、
本年度は原料大豆の収穫量が限られており、弊社製品の安定供給を優先させていただくため、
誠に残念ではございますが、開催・販売を見合わせております。
来年度以降、原料の確保が可能となりました際には、改めてご案内申し上げます。

定 員：各日 34名 ※お申込み人数が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

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。

準備して戴く物：エプロン・マスク・髪の毛をまとめるもの(バンダナ、三角巾等)

申込み方法：電話、電子メール、FAX（先着順で受付）
〒、住所、氏名、電話番号、参加希望日を明記の上、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：2026年1月16日（金）

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。

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

【味噌キット・仕込み味噌の販売について】

今年度も引き続き お買い得価格にて、ご提供をさせていただきます。

※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。

今回は、北海道大豆・丹波黒大豆、2 種類の大豆からお選びいただきます。仕込み味噌についても、同様です。

※「津久井在来大豆」を使用した手づくり味噌教室および味噌キット・仕込み味噌につきましては、
本年度は原料大豆の収穫量が限られており、弊社製品の安定供給を優先させていただくため、
誠に残念ではございますが、開催・販売を見合わせております。
来年度以降、原料の確保が可能となりました際には、改めてご案内申し上げます。

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 |
|----------------|----------|----------|
| 手づくり味噌キット・容器付き | ¥ 4, 320 | ¥ 7, 120 |
| 手づくり味噌キット・容器なし | ¥ 3, 730 | ¥ 6, 530 |
| 仕込み味噌・ポリ樽入り | ¥ 4, 320 | ¥ 7, 120 |
| 仕込み味噌・段ボール入 | ¥ 3, 730 | ¥ 6, 530 |

※お届けは、味噌キット・仕込み味噌とも

第一回目が、1月 16 日(金) にご注文を締切り、2月 27 日(金) の発送、

第二回目が、2月 27 日(金) にご注文を締切り、4月 10 日(金) の発送となります。

手づくり味噌キット・仕込み味噌(容器なし)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・容器なし」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/5Kkz0faNBLM>

【お問合せ】 日本味噌株式会社

☎045-381-7651 FAX 045-382-8225

E-mail : uketuke@nihonmiso.com