販売店様限定のご参加となります。定員15名様。

【ヤマキ醸造工場見学会のお知らせ】

【人気のヤマキ醸造】の体験見学会を企画しました。
お客様に、皆さまの実体験をお話することが
安心と商品力を伝える何よりもの源泉になります。
来て！みて！体感して！
【手づくり醤油】をオススメできるようになれる体験見学会です。

●日時　　平成23年10月30日（日）

●集合時間　　9時45分　（上越新幹線本庄早稲田駅）　　または　10時00分　（JR高崎線本庄駅）
※新幹線のダイヤは少ないのでご注意ください

●集合場所　時間厳守でお願い致します。

電車で来られる方　⇒　上越新幹線本庄早稲田駅またはJR高崎線本庄駅　改札出て正面出口
※送迎の車が参ります。

お車で来られる方　⇒　駐車場がございますので工場見学が始まる10分前までに直接お越しください
（埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原955　TEL：0274-52-7070）

●参加費　1,500円　現地にて徴収させて頂きます。
※各集合場所までの交通費は各自でご負担願います。

●当日の予定

上越新幹線本庄早稲田駅	⇒	JR高崎線本庄駅	⇒	ヤマキ醸造到着	⇒	ヤマキ醸造工場見学
9:45		10：00		10:30		10:40

お昼	⇒	体験学習	⇒	解散
11:40		12:40		13:40

●内容

ヤマキ醸造工場見学	木樽にて熟成させているもろみ蔵をご覧頂きながら大豆や味噌・醤油についてお話し致します。
昼食会	有機栽培の旬の野菜を使用した、ヤマキで作ったゆば、うの花饅頭などを召し上がっていただきます。
体験学習	丹精こめて熟成させた醤油を搾る感動の瞬間を体験していただけます。搾りたてのお醤油をお持ち帰りいただけます。

●申込方法　締切は10月14日（金）です。
下欄に必要事項を記入の上、FAXにてお申し込みください。
FAX　0120－588－038　オーサワジャパン営業部（東日本まで）

お客様No.			
お客様名			
ご参加人数			名
集合場所 〇印をお付けください	JR高崎線　本庄駅	上越新幹線　本庄早稲田駅	現地に直接

●お申込多数の場合には先着順とさせて頂きます。

Macrobiotic Foods
Ohsawa