

南高梅美味しい漬け方教室 40名様 無料ご招待!!

紀州梅について楽しく学んで頂ける教室です。
いろいろな加工用途を知っていただき
梅ジュースも作ってみましょう!
作った梅ジュースはお持ち帰りいただけます!



★実施日 **2026年5月28日(木)**

★開催時間 第1回目 10:00～12:00(9:45～受付開始)
第2回目 14:00～16:00(13:45～受付開始)

★開催場所 **saekiトレーディングセンター 2階**
東京都国立市富士見台4-7-11 TEL042-577-3222
JR南武線矢川駅から徒歩3分

★応募人員 第1回目10組・20名様、第2回目10組・20名様(計40名様)

★応募方法 官製はがきでご応募ください。
はがき1枚につき、ご応募者様含め2名様までご応募できます。

- ①郵便番号 ②ご住所
- ③参加者全員の氏名(ふりがな)と性別および年齢
- ④電話番号(ご自宅か携帯電話のいずれか)
- ⑤saekiカードの番号 ⑥ご利用店舗名
- ⑦1回目・2回目のどちらかお選びください。
- ⑧当日撮影の承諾をいただける方のみ参加対象とさせていただきます。

以上を明記の上、ご応募ください。

★応募先 〒186-0003 東京都国立市富士見台4-7-11
株式会社さえき営業本部 紀州梅美味しい漬け方教室係宛
応募締切日：2026年5月15日(金)消印まで有効

★抽選及び
当選発表 応募締切後、抽選の上、ご当選者様には当選ハガキ(引換券)を
お送り致します。(5月22日(金)頃着)