

おにっこ味噌10% 割引価格表 税込)

		米麹味噌	麦味噌	特撰米麹
袋詰	500g袋	407	470	519
	1K袋	786	913	1,010
箱詰	1kg2ヶ入箱	1,767	2,021	2,217
	1kg3ヶ入箱	2,554	2,934	3,226
	1kg4ヶ入箱	3,486	3,994	4,383
	1kg5ヶ入箱	4,273	4,907	5,393
ポリ樽	1.8kg樽	1,610	1,840	2,015
	4kg樽	3,456	3,964	4,353
	10kg樽	8,303	9,572	10,544
青唐がらし味噌 100g		316	焼肉のたれ 270g	369
塩こうじ 250g		427	たまり 300ml	359
青・たまり醤油こうじ 180g		446	たまり醤油こうじ 180g	427

※米麹味噌には、一年味噌と熟成味噌があります。
 ※特撰味噌は、米麹たっぷりの上品な甘口味噌です。
 ※お好みの詰め合わせの場合、袋代箱代が別料金となります。
 袋代 小=40円、大=50円)
 箱代 2~3kg用=216円、4~5kg用=378円)

配合割合	米麹味噌=米麹 18kg :大豆 13kg :天塩 6kg (塩分11%)
	麦味噌=麦麹 18kg :大豆 8kg :天塩 4kg (塩分10%)
	特撰味噌=米麹 18kg :大豆 8kg :天塩 4kg (塩分10%)



箱詰



樽詰



アイスクリーム



青とうがらし味噌



焼肉のたれ



たまり

送料 (みそ)

	関東・中部 ・南東北	北東北 関西	中国	四国	九州 北海道	沖縄
1~3kg	600	700	800	900	1,000	1,250
4~9kg	300	350	400	450	500	1,500
10kg	無料	無料	無料	無料	無料	2,000

※ 送り先一ヶ所に一荷物の場合のサービス料金です。
 ※ アイスクリーム及び夏場のお味噌は、別途クール便料金がかかります。ご了承ください。
 (5kg以内=216円、10kg以内=324円)

おにっこハウス 電話 048-536-1344 FAX 048-536-1915
 埼玉県熊谷市板井1220-1

原料にこだわり

生きているお味噌を



そのまま
お届けします

手作り天然味噌



おいしいね

無添加 国産大豆 100% 赤穂の天塩使用

お味噌本来の味をお楽しみいただきたい。そんな気持ちで造っております。
 原料は、地元の大豆と米 (一部長野県産) を使い、赤穂の天塩で仕込みました。
 また、保存料はもちろんアルコールも調味料も無添加です。醗酵を止めず
 に生きたお味噌をそのままお届けしておりますので、身体にも良いと思いま
 す。冷蔵庫または冷凍庫で保存してください。