

おにっこ味噌10%割引価格表(税込)

		米麴味噌 (一年・熟成)	麦味噌	特撰米麴
袋詰	450g袋	407	次のお陰様で完全販売開始は秋となります。お楽しみください。	519
	900g袋	786		1,010
箱詰	900g 2ヶ入箱	1,767		2,217
	900g 3ヶ入箱	2,554		3,226
	900g 4ヶ入箱	3,486		4,383
	900g 5ヶ入箱	4,273		5,393
ポリ樽	1.8kg樽	1,766		2,214
	4kg樽	3,802		4,774
	9kg樽	8,303		10,544

※米麴味噌には、一年味噌と熟成味噌があります。
 ※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。
 箱代 (2~3kg用=220円、4~5kg用=385円)
 袋代 (小=40円、大=50円)

★その他の発酵食品

青唐がらし味噌 90g	352	甘酒 320ml	420
塩こうじ 250g	475	黒米甘酒 320ml	450
みそどれっしんぐ 200ml	480	焼肉のたれ 270g	410
麴どれっしんぐ 200ml	480	たまり 300ml	399
		たまり醤油こうじ 180g	475

配合割合	米麴味噌=米麴18kg:大豆13kg:天塩6kg (塩分11%)
	麦味噌 = 麦麴18kg:大豆8kg:天塩4kg (塩分10%)
	特撰味噌=米麴18kg:大豆8kg:天塩3.5kg (塩分9%)



箱詰



アイスクリーム

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。

●新発売●



塩こうじ 甘酒 黒米甘酒 焼肉のたれ みそどれっしんぐ 麴どれっしんぐ

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
1~5kg未満	700	800	900	1,000	1,100	1,900
5~9kg未満	500	550	600	650	700	2,000
9kg	無料	無料	無料	無料	無料	1,500

※ 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まで=220円、10kgまで=330円)

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

原材料にこだわり
 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