

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	450g袋	428	494	544
	900g袋	826	958	1,061
箱詰	900g2ヶ入箱	1,850	2,115	2,320
	900g3ヶ入箱	2,676	3,073	3,381
	900g4ヶ入箱	3,651	4,180	4,590
	900g5ヶ入箱	4,477	5,139	5,652
ポリ樽	1.8kg樽	1,847	2,106	2,315
	4kg樽	3,987	4,563	5,031

※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

たまり 300ml	420	甘酒 320ml	460
焼肉用たれ(甘口) 200ml	480	黒米甘酒 320ml	500
みそどれっしんぐ 200ml	480	塩こうじ 250g	498
麹どれっしんぐ 200ml	480	たまり醤油こうじ 180g	498
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



アイスクリーム



塩こうじ 甘酒 黒米甘酒 みそどれっしんぐ 麹どれっしんぐ 焼肉用たれ

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
1~5k未満	770	880	990	1,100	1,210	2,070
5~9k未満	550	600	650	700	750	2,100
9kg	無料	無料	無料	無料	無料	1,600

※ 送り先一ヶ所に一荷物の場合のサービス料金です。

※ 要冷凍品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。

(5kまで=220円、10k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

総添加 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。