

# 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	500g袋	407	470	519
	1kg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

※米麴味噌には、一年味噌と熟成味噌があります。  
 ※特撰味噌は、米麴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。  
 箱代(2~3kg用=216円、4~5kg用=378円)

★その他の発酵食品 袋代(小=40円、大=50円)

青唐がらし味噌 100g	352	焼肉のたれ 270g	410
塩こうじ 250g	475	たまり 300ml	399
青・たまり醤油こうじ 180g	496	たまり醤油こうじ 180g	475
玄米味噌 500g	523	甘酒	390

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4kg(塩分10%)



箱詰

樽詰

# 送料(みそ)

	関東	東京中	北東北 関西	中国	四国	九州 北海道	沖縄
1~4kg	600	700	750	800	950	1,050	1,300
5~9kg	400	400	450	500	550	600	1,900
10kg	無料	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」 TEL 048-536-1344 FAX 048-536-1915

埼玉県熊谷市板井1220-1



アイスクリーム

原料にこだわり  
生きているお味噌を



手作り天然味噌

そのまま  
お届けします



おにっこね

## 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。



甘酒・390円



塩こうじ



青とうがらし味噌



焼肉のたれ