

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	470	次 宜の し販 く陰 売様 お開 願始 いは 致秋 し口 まとな すなり ました す
	900g袋	786	913	
箱詰	900g2ヶ入箱	1,767	2,021	
	900g3ヶ入箱	2,554	2,934	
	900g4ヶ入箱	3,486	3,994	
	900g5ヶ入箱	4,273	4,907	
ポリ樽	1.8kg樽	1,766	2,022	
	4kg樽	3,802	4,342	
	9kg樽	8,303	9,572	

※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

	甘酒 320ml	440
青唐がらし味噌 90g	380	黒米甘酒 320ml 480
焼肉用たれ 200ml	480	塩こうじ 250g 475
みそどれっしんぐ 200ml	480	たまり 300ml 399
麴どれっしんぐ 200ml	480	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4kg (塩分10%)	



箱詰



350円

320円

320円

アイスクリーム

送料 (みそ)

	関東 中部・南東北	北東北 関西西	中国	四国	九州 北海道	沖縄
1~5k未満	700	800	900	1,000	1,100	1,900
5~9k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。

※ 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、身体にも良いと思えます。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

みそどれっしんぐ

麴どれっしんぐ

焼肉用たれ