おにっこ味噌10%割引価格表（税込）

2026年《お中元》

		米麹味噌（一年・熟成）	麦味噌	特撰米麹
袋詰	450g袋	450	522	585
	900g袋	882	1,026	1,134
箱詰	900g2ケ入箱	1,962	2,250	2,466
	900g3ケ入箱	2,844	3,276	3,600
	900g4ケ入箱	3,870	4,446	4,878
	900g5ケ入箱	4,752	5,472	6,012
ポリ樽	1.8kg樽	2,002	2,290	2,506
	4kg樽	4,266	4,914	5,419

※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＝50円、大＝60円）

★その他の発酵食品

麦　茶　300g	464	甘　酒　320ml	480
青唐がらし味噌　110g	460	黒米甘酒　320ml	520
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	味噌漬けあぶらあげ2枚入り	380

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%）

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	無料	無料	無料	無料	無料	2,000
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。
※ 要冷凍冷蔵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。
（　2kg以内＝275円、5kg以内＝330円、10kg以内＝440円、15kg以内＝715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

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。

アイスクリーム

麦　茶

味噌漬けあぶらあげ

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

青唐がらし味噌