

おにこ味噌

8/25 販売開始、数量限定

超熟味噌

長期間熟成させ美味しく・身体にとっても良い
貴重な味噌です！

昔ながらの天然醸造で作られたおにこ味噌は、蔵の中でゆっくりと発酵し、芳醇な旨みやコクが年数を重ねるごとに生まれてきます。

無添加で作られ、加温せず発酵を止めていないのでお味噌本来の酵母や乳酸菌がたっぷり詰まったままで身体にとどきます。

2018年度特別割引

15%OFF

500g袋詰 = 453円 →

385円

1kg袋詰 = 874円 →

742円

20%OFF

10kg袋詰 = 8740円 →

5930円



障害福祉サービス事業所

おにこ味噌

埼玉県熊谷市板井1220-1

電話 : 048-536-1344

Fax : 048-536-1915