

おに子味噌

11/1 第2弾販売、数量限定

超熟味噌

長期間熟成させ美味しく・身体にととても良い
貴重な味噌です！

昔ながらの天然醸造で作られたおに子味噌は、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

20%OFF

450g袋詰 = 453円 → 360円

900g袋詰 = 874円 → 699円

30%OFF

9kg袋詰 = 8740円 → 6118円



障害福祉サービス事業所

おに子ハウス

埼玉県熊谷市板井1220-1

電話：048-536-1344

Fax：048-536-1915