

やっぱり美味しい  
手づくりの味噌

# 味噌の仕込み承ります！

2020.11

## ●ご用意いただく標準的な原材料(原材料持込の場合)

米 ..... 15kg  
大豆 ..... 13kg  
塩 ..... 6kg  
樽(30ℓ) ..... 2ヶ

セットでの加工料金  
**18,000円**

(定価は22110円・お得な料金になっています)

※味噌の出来上がりは約52kgです。(塩分濃度11.5%)

※材料が全部そろわない場合は、当方でご用意できます。

## ◎加工料金(原材料持込の場合)

- ①米を麴に加工する ..... 1kg 850円
- ②大豆を加工する ..... 1kg 320円
- ③仕込み加工代・出来上がり 1kgあたり100円 (10kg以下は1000円)
- ④塩切りする ..... こうじ1kgに対し 100円

## ●材料をご用意いたします《価格表》

- ①米 ..... 1kg 330円
- ②大豆 ..... 1kg 480円
- ③麦 ..... 1kg 360円
- ④米こうじ ..... 1kg 1180円
- ⑤麦こうじ ..... 1kg 1180円
- ⑥赤穂の天塩 ..... 1kg 350円
- ⑦赤穂の天塩 ..... 20kg 4300円
- ⑧10ℓ樽 ..... 1ヶ 600円

★こうじは、ご注文をいただいてからお造りしますので、味噌仕込み希望日の10日前位までには、ご連絡下さい。

## ◆味噌仕込みのお申し込みは仕込班へ ・ 090-6305-5437

お電話の受付時間 9:00～17:00 仕込み受付期間 12月～3月にお願いします。

レジ袋は有料となります。ご了承ください。



味噌って材料や作り方で味がちがってくるけど、保存場所によってもちがうんだよ。

やっぱりおいしいね



「米や大豆があるけれど、味噌をつくる暇がない」と思っている方・・・ご連絡ください。あなたのかわりにおいっこハウスが、味噌の仕込みをさせていただきます。

●宅急便でお送りする場合、基本的には代金引換のコレト便でお願い致します。

送料	関東・中部・南東北	北東北・関西	中国	四国	九州・北海道	沖縄
1～9kg	800	900	1,000	1,100	1,200	2,500
20kgから	600	700	800	900	1,000	2,300

おいっこハウス

電話 048-536-1344 埼玉県熊谷市板井1220-1