

# やっぱりおいしい 手づくりのみそ

## 味噌の仕込み 承ります!

2016.11

### ●ご用意いただく標準的な原材料(原材料持込の場合)

米 .....	1.5kg	セットでの加工料金 <b>12,960円</b> (定価は13960円・お得な料金になっています)
大豆 .....	1.3kg	
塩 .....	6kg	
樽(30ℓ) .....	2ヶ	

※味噌の出来上がりは約52kgです。  
※材料が全部そろわない場合は、当方でご用意できます。



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。

### ◎加工料金(原材料持込の場合)

- ①米を麴に加工する ..... 1kg 660円
- ②大豆を加工する ..... 1kg 290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	990円
⑤麦こうじ .....	1kg	990円
⑥赤穂の天塩 .....	1kg	300円
⑦赤穂の天塩 .....	20kg	4300円
⑧10ℓ樽 .....	1ヶ	500円

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

「米や大豆があるけれど、味噌  
をつくる暇がないー」  
と思っている方……。  
ご連絡ください。  
あなたの代わりにおにっこハウ  
スが、味噌の仕込みをさせてい  
たきます。



やっぱり  
おいしいね

### ●仕込み味噌もございます (自宅で熟成させるお味噌です)

詳しくは、お問い合わせください。

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
1~10kg	600	700	800	900	1,000	2000
20kgから	300	400	500	600	700	1,500

◆お申し込みは… 090-6305-5437 [ 担当: 小山、片野 ]

お電話の受付時間 9:00~18:00 仕込み受付期間12月~3月にお願いします。

おにっこハウス 仕込み班

電話 048-536-1344 埼玉県熊谷市板井1220-1