

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！

2017.11

●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
12,960円

(定価は13960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。
※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。

「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。
あなたの代わりにお
にっこハウスが、味噌
の仕込みをさせていただきます。



やっぱり
おいしいね

●仕込み味噌もごさいます(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。

●宅急便でお送りする場合、基本的には代金引換のコレクト便でお願い致します。

送料	関東	東京・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	750	850	950	1,050	2000
20kg目から	400	400	500	600	700	800	1,900

◆お申し込みは…… **090-6305-5437** [担当: 片野、左古]

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