

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！

2024.11

◎加工料金(原材料持込の場合)

- ①米を麴に加工する・・・ 1kg 1000円
- ②大豆を加工する・・・ 1kg 410円
- ③塩切りする こうじ1kgに対し 110円
- ④仕込み加工代 出来上がり量1kgあたり 110円

(10kg以下は1100円)

※米の仕入れ価格暴騰につき
米の種類を変更しました。
粒は小さいですが、こうじ菌
の発酵具合は変わりません。

★セットでの割引価格(原材料持込の場合)

- 米 15kg ※味噌の出来上がりは約52kgです。(塩分濃度11.5%)
 - 大豆 13kg ※材料が全部そろわない場合は、当方でご用意できます。
 - 塩 6kg
 - 樽(30ℓ) 2ヶ
- セットでの加工料金**
21,000円
(定価は25530円・お得な料金になっています)

●材料をご用意いたします《価格表》

- ①大豆 1kg 550円
- ②米こうじ 1kg 1400円
- ③麦こうじ 1kg 1400円
- ④赤穂の天塩 1kg 400円
- ⑤赤穂の天塩 20kg 4800円
- ⑥10ℓ樽 1ヶ 800円

レジ袋はごさい
ません。空き箱
やエコバッグを
ご用意下さい。



「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。あなたのか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。

●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・中部・南東北	北東北・関西	中国	四国	九州・北海道	沖縄
1～5kg未満	770	880	990	1,100	1,210	2,070
5～9kg未満	830	940	1,050	1,160	1,270	2,710
9～14kg未満	1,160	1,320	1,430	1,540	1,650	3,360

◆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) 注文受付期間(12月～3月) 【担当:野部】

おにっこハウス

電話 048-536-1344 埼玉県熊谷市板井1220-1