

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！

2018.11

●ご用意いただく標準的な原材料(原材料持込の場合)

米	15kg	セットでの加工料金 15,000円 (定価は16760円・お得な料金になっています)
大豆	13kg	
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 720円
- ②大豆を加工する 1kg 320円

「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

●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	1080円
⑤麦こうじ	1kg	1080円
⑥赤穂の天塩	1kg	300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。

●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
1~9kg	650	750	800	850	1,000	1,100	2,250
20kg目から	500	600	650	700	850	950	2,100

◆お申し込みは…… 090-6305-5437

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