

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！

2019.11

●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 | 750円 |
| ②大豆を加工する | | 1kg | 320円 |
| ③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 | 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。

「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。



●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。

●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 |
| 20kgから | 600 | 700 | 800 | 900 | 1,000 | 2,300 |

◆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月をお願いします。

おにっこハウス

電話 048-536-1344 埼玉県熊谷市板井1220-1