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！

2026.11

◎加工料金（原材料持込の場合）

①米を麹に加工する ・・	1kg	1050円
②大豆を加工する ・・・	1kg	430円
③塩切りする	こうじ1kgに対し	120円
④仕込み加工代	出来上がり量1kgあたり	120円

（10kg以下は1200円）

「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

★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	《セットでの加工料金》
樽(30ℓ) ・・・・・・・・	2ヶ	**24,000円**

（定価は30220円・お得な料金になっています）

やっぱり
おいしいね

レジ袋はございません。
空き箱やエコバッグを
ご用意下さい。

●材料をご用意いたします《価格表》

①大豆 ・・・・・・・・・・・・・・・	1kg	600円
②米こうじ ・・・・・・・・・・・・・	1kg	1450円
③麦こうじ ・・・・・・・・・・・・・	1kg	1450円
④赤穂の天塩 ・・・・・・・・・・	1kg	440円
⑤赤穂の天塩 ・・・・・・・・・・	20kg	5200円
⑥10ﾘｯﾄﾙ樽 ・・・・・・・・・・・・・	1ケ	850円

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

●支払方法が変更になりました。
宅急便でお送りする場合、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