

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！

2021. 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
18,500円**

(定価は22560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。(塩分濃度11.5%)

※材料が全部そろわない場合は、当方でご用意できます。

◎加工料金(原材料持込の場合)

- ①米を麴に加工する 1kg 880円
- ②大豆を加工する 1kg 320円
- ③仕込み加工代 出来上がり1kgあたり100円(10kg以下は1000円)
- ④塩切りする こうじ1kgに対し 100円

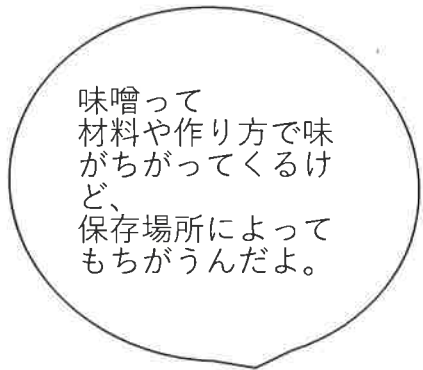
●材料をご用意いたします《価格表》

- ①米 1kg 350円
- ②大豆 1kg 510円
- ③麦 1kg 360円
- ④米こうじ 1kg 1230円
- ⑤麦こうじ 1kg 1230円
- ⑥赤穂の天塩 1kg 350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。

◆味噌仕込みの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月にお願いします。



「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
1~9kg	800	900	1,000	1,100	1,200	2,500
2口目から	600	700	800	900	1,000	2,300

おにっこハウス

電話 048-536-1344 埼玉県熊谷市板井1220-1