

# 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！

2022.11

## ●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  
19,000円**

(定価は23120円・お得な料金になっています)

※味噌の出来上がりは約5.2kg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 **900円**
- ②大豆を加工する ..... 1kg **340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**

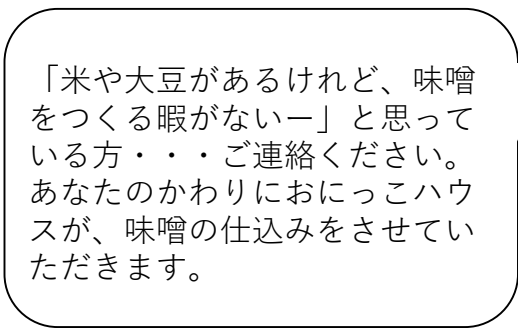
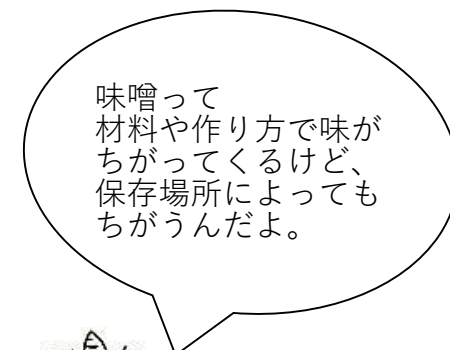
## ●材料をご用意いたします《価格表》

- ①米 ..... 1kg **350円**
- ②大豆 ..... 1kg **510円**
- ③麦 ..... 1kg **380円**
- ④米こうじ ..... 1kg **1250円**
- ⑤麦こうじ ..... 1kg **1280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(月～土 9:00～17:00) 仕込み受付期間(12月～3月)



●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