

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!

2023.11

◎加工料金(原材料持込の場合)

①米を麴に加工する	1kg	...	950円
②大豆を加工する	1kg	...	390円
③塩切りする	こうじ1kgに対し	...	110円
④仕込み加工代	出来上がり量1kgあたり	...	110円 (10kg以下は1,100円)

◎セットでの割引価格(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
20,000円

(定価は25,040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。

●材料をご用意いたします《価格表》

①米	1kg	360円
②大豆	1kg	550円
③麦	1kg	390円
④米こうじ	1kg	1300円
⑤麦こうじ	1kg	1330円
⑥赤穂の天塩	1kg	400円
⑦赤穂の天塩	20kg	4800円
⑧10ℓ樽	1ヶ	700円

★こうじは、ご注文をいただいてから加工しますので、
受け取り希望日の10日前位までに、ご連絡下さい。

レジ袋はごさい
ません。箱やエ
コパックをご持
参ください。



「米や大豆があるけ
れど、味噌の作り方
がわからない」と思っ
ている方...。
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。

●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
1~5kg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 仕込み班へ **090-6305-5437**

受付時間(月~土 9:00~17:00)

仕込み注文受付期間 (12月~3月)

おにっこハウス

電話 048-536-1344 埼玉県熊谷市板井1220-1