

手作りみそ材料セット

ご自宅でお手軽に手作りみそを作りますか？



①おためしセット 2250円

こうじ 1k
生大豆 1k
天塩 1k

みそに混ぜる塩の量 450g
振り塩 50g

*残りはお料理にお使い下さい

出来上がり量 約 3.6k
塩分濃度 12.5%

②おねごろセット 4100円

こうじ 2k
生大豆 2k
天塩 1k

みそに混ぜる塩の量 900g
振り塩 50g

*残りはお料理にお使い下さい

出来上がり量 約 7.3k
塩分濃度 12%

③おにっこ味噌セット 5400円

こうじ 3k
生大豆 2k
天塩 1k

みそに混ぜる塩の量 850g
振り塩 50g

*残りはお料理にお使い下さい

出来上がり量 約 8.2k
塩分濃度 10%

④特撰味噌セット 6700円

こうじ 4k
生大豆 2k
天塩 1k

みそに混ぜる塩の量 800g
振り塩 50g

*残りはお料理にお使い下さい

出来上がり量 約 9.2k
塩分濃度 8.6%

塩きり・大豆加工も承ります。

みそ仕込み場
仕込み受付期間

090-6305-5437 048-536-1344

12月～3月のみとなります

9:00～17:00

お渡し時間

水・木・金・土、14時以降

詳しくは上記の電話番号へお問い合わせ下さい。

【担当 野部】 2023.11