

# 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 2350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 4300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 5700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 7100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

注文受付期間

お渡し時間

090-6305-5437

12月～3月のみとなります

9:00～17:00

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】 2024.11