

あなたも簡単ですヨ お味噌を作ってみませんか

材料をご用意いたします

おにっこハウス

検索



こうじ 1k ※天塩については、
大豆 1k 味噌に混ぜる量・450g
天塩 1k 振り塩・50g
残りはお料理にお使いください。

できあがりは、約3.7kです。

価格 1770円



配合割合の例と価格



Aセット

Bセット

Cセット

こうじ	2K
大豆	2K
天塩	1K
混ぜる量	900g
振り塩	50g
※残りはお料理にお使いください	
できあがり約	7.5K
塩分濃度	12.5%

こうじ	3K
大豆	2K
天塩	1K
混ぜる量	850g
振り塩	50g
※残りはお料理にお使いください	
できあがり約	8.5K
塩分濃度	10.7%

こうじ	4K
大豆	2K
天塩	1K
混ぜる量	800g
振り塩	50g
※残りはお料理にお使いください	
できあがり約	9.5K
塩分濃度	9.2%

価格 3240円

価格 4230円

価格 5220円

※仕込み体験の場合:大豆の加工料金など料金が加算されます。

詳しくは下記の電話番号へお問い合わせください。

おにっこハウス・味噌仕込み場 **ご注文は、090-6305-5437**

仕込受付期間：12月～3月【お電話の受付時間 9:00～18:00 担当：小山、片野】