

# 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



こうじ 1k  
大豆 1k  
天塩 1k

※天塩については、味噌に混ぜる量・450g  
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

こうじ	2K
大豆	2K
天塩	1K

混ぜる塩の量 900g  
ふり塩 50g  
※残りはお料理にお使いください。

出来上がり 約7.5K  
塩分濃度 12.5%

価格: 3240円

### Bセット

こうじ	3K
大豆	2K
天塩	1K

混ぜる塩の量 850g  
ふり塩 50g  
※残りはお料理にお使いください。

出来上がり 約8.5K  
塩分濃度 10.7%

価格: 4230円

### Cセット

こうじ	4K
大豆	2K
天塩	1K

混ぜる塩の量 800g  
ふり塩 50g  
※残りはお料理にお使いください。

出来上がり 約9.5K  
塩分濃度 9.2%

価格: 5220円

※仕込み体験の場合、大豆の加工料金など別料金が加算されます。  
詳しくは、下記の電話番号まで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

仕込期間: 12月~3月 【お電話の受付時間 9:00~18:00 担当: 片野又は左古】