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せんか？

①おためしセット
2490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おねころセット
4540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
5990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
7440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%

麦こうじ・塩きり・大豆加工　も承ります。

みそ仕込み場　090-6305-5437

注文受付期間　１２月～３月　９：00～17：00
お渡し時間　水・木・金・土　14 時以降
（土 は、1～3 月のみ）

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】

2026.11