



自宅で発酵させるお得なおみそ

糀屋の

仕込みそ

～長野県産大豆・長野県産米・国産塩使用～

仕込みそとは？

食べごろになるまでご自宅で見守って頂く、仕込んだばかりの半完成商品です。皆さまのおうちの環境は一人一人違うため、それぞれが我が家だけの特別なお味噌。すぐには食べられません、春夏秋冬ゆっくりねかせて時間を重ね、美味しく熟成するのを楽しみにお待ちください。天然醸造のお味噌の美味しさは格別です。



味のバランスがよい信州味噌らしい人気の種類 (10割糀)

特選 とくせん

甘みも塩味もしっかり どんなお料理にもよく合います

箱のまま 詰替え不要 届いたらそのまま置いてください
10kg ¥ **5,800** 20kg ¥ **10,000**

桶詰替え ご家庭の容器に詰替えます
10kg ¥ **5,300** 20kg ¥ **9,600**

米糀をたっぷり使い塩分控えめの甘口みそ (13割糀)

低塩 ていせん

やさしい甘み 塩分の気になる方にぴったり

箱のまま 詰替え不要 届いたらそのまま置いてください
10kg ¥ **6,300** 20kg ¥ **11,100**

桶詰替え ご家庭の容器に詰替えます
10kg ¥ **5,900** 20kg ¥ **10,600**

玉造り たまづくり

一つ一つ手作業でみそ玉を造り仕込みます。風味が強い昔ながらの味 (8割糀)

風味濃厚 魚介などの食材とも相性が良い

箱のまま 詰替え不要 届いたらそのまま置いてください
10kg ¥ **6,900** 20kg ¥ **12,100**

桶詰替え ご家庭の容器に詰替えます
10kg ¥ **6,400** 20kg ¥ **11,700**

ご予約・お取り扱い期間は6月末まで

味のサンプルお渡し中
お気軽にどうぞ

※ 今年の表示金額は全て税込です。昨年の税込価格の端数を切り上げています。原料の値上がりはありますが、なるべくお得にご購入頂き皆さまに喜んで頂けるよう努めます。

本物の味を手造りで醸し続ける蔵

糀屋本藤醸造舗

Saijushu Miso & Soy Sauce Brewing Co. Established 1869

須崎市大字野辺(村石町)1366

TEL:026-245-0456

FAX:026-251-2411



仕込みそ注文書

お名前

ご住所

電話番号

■種類	みそ(箱のまま・桶詰替え)	■数量	kg	個	■お届け希望時期	月	旬
					(4月～6月)		
■種類	みそ(箱のまま・桶詰替え)	■数量	kg	個	■お届け希望時期	月	旬
					(4月～6月)		