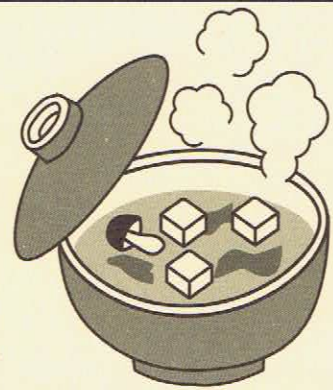


手造り 余やまもと 仕込み味噌



わが家の味を
作ってみませんか。

平成26年

の季節になりました。

当店の仕込み味噌は、県産米の優良こうじと県産の良質な大豆を無添加で仕込む身体に良いお味噌です。当店で仕込に酵母を添加せず天然酵母とこうじの力で発酵熟成させますので昔ながらの味、香りが楽しめます。塩分量はお好みに対応致します。尚、一日3杯程度の味噌汁は血圧値に関連しない事が専門家により公表されております。皆様のわが家の味を作って、健康と活力増進にお役立てください。※お買い上げの方へ失敗しない仕込み方、変色しない方法をお教え致します。

※表示価格は全て消費税抜きです。

仕込み味噌 (長野県産米100% 長野県産大豆100%使用)

		8割こうじ	10割こうじ	12割こうじ	15割こうじ
全部代金	20kg 詰	7,000円	7,300円	7,600円	7,900円
	詰替不要 20kg 詰	7,500円	7,800円	8,100円	8,400円
	大豆5升分 (お渡し量)	8,550円 (24.5kg)	9,500円 (26kg)	10,450円 (27.5kg)	11,800円 (30kg)
原料を出す場合 加工料+塩代 (お渡し量)	大豆5升 白米4升 4,500円 (24.5kg)	大豆5升 白米5升 5,000円 (26kg)	大豆5升 白米6升 5,500円 (27.5kg)	大豆5升 白米7.5升 6,200円 (30kg)	

◎天日塩(おすすめ)
を使用した仕込み味噌も
各種承ります。



20kg詰で500円増し
大豆5升分で600円増し

◎仕込み味噌各種
10kg詰もできます。

◎原料重量
(白米1斗…14.5kg
大豆1斗…13.5kg)

米こうじ (長野県産米100%使用)

加工料	1斗	4,800円
全部代金	1斗	9,300円
	1升	1,000円

※お買い上げの方に失敗しないみその仕込み配合をお教え致します。
◎指定日配達を致します。麦こうじもあります。
みそ用の他、甘酒、塩こうじ、漬物にも使えます。

しょうゆ (大変ご好評をいただいております。)

こい口しょうゆ 本醸造 1.8ℓ	700円
うす口しょうゆ 本醸造 1.8ℓ	690円
※合計10本で1本サービスしております。	
こい口しょうゆ 本醸造 1ℓ	400円
うす口しょうゆ 本醸造 1ℓ	400円
※6本入箱と12本入箱がございます。春は納期が遅れます。	

みそ (長野県産米100% 長野県産大豆100% 自然海塩100%使用)

	10割こうじ	12割こうじ	15割こうじ
5kg 詰	2,900円	3,100円	3,300円
10kg 詰	5,700円	6,100円	6,500円
20kg 詰	11,000円	11,800円	12,600円

約一年間じっくりねかせた天然醸造ならではの深いコクのあるお味噌です。国産原料にミネラル豊富な自然海塩を100%使用し、まろやかで健康志向です。15割こうじの甘口タイプも限定品で加わりました。ご自宅用、ご贈答、お土産にもどうぞ。地方発送もしております。



味噌
仕込味噌
米こうじ
醤油

醸造元

お客様のおいしいがうれしい

●お申し込みは TEL&FAX (0267) 88-2306

南佐久郡佐久穂町上畑947

余山本屋 糀店