【味噌キット・仕込み味噌の御案内】

本年も、2月3月の手づくり味噌教室開催に合わせて、味噌キット・仕込み味噌の販売を致します。 詳しくはホームページをご覧いただくか、下記までご連絡下さい。

※配送料金は、関東圏内で 1 セットあたり $\underline{\mathbf{Y960}}$ になります。しかし、2 セットでも $\underline{\mathbf{Y960}}$ とし、3 セット以上は、 $\underline{\mathbf{KNEN}}$ と致します。(同一のお届け先に限ります) 他地域につきましては、お問い合わせください。

※留守番電話・FAX・メールにてお申し込み頂きました方には、5日以内に折り返しご連絡を致します。 1週間を経過しましてもこちらから連絡が無い場合は、大変お手数ですが再度「お電話」にてご連絡頂きますようお願い申し上げます。

今回も、従来の北海道大豆、丹波黒大豆に加えて、神奈川県産「津久井在来」大豆の3種類から、キットの大豆を選べるようにしました。仕込み味噌についても、同様です。

テレビ朝日「食彩の王国」で 津久井在来大豆が紹介されました

味噌キットの出来上がり量、仕込み味噌 容量とも 約4.5kg 程になります。

(税込み)

	北海道大豆	丹波黒大豆	神奈川県産津久井在来
手づくり味噌キット・容器付き	¥3,930	¥6,480	¥4, 440
手づくり味噌キット・容器なし	¥3,390	¥5,940	¥3,900
仕込み味噌・ポリ樽入り	¥3,930	¥6,480	¥4,440
仕込み味噌・段ボール入	¥3,390	¥5,940	¥3,900

※お届けは、味噌キット・仕込み味噌とも

第一回目が、1月19日(金) にご注文を締切り、2月29日(木) の発送、

第二回目が、3月1日(金)にご注文を締切り、4月11日(木)の発送となります。

手づくり味噌キット・仕込み味噌(容器なし)には、写真入りの説明書が添付されております。 また、平日の朝9時より16時であれば、電話にてご相談をお受け致します。

「手づくり味噌キット・容器なし」「仕込み味噌・容器なし」につきましては、必ず<u>容器・中蓋・振り塩を、</u> 「手づくり味噌キット・容器付き」につきましては、<u>振り塩をご準備下さい。</u>

※動画共有サービス【You Tube】に、「手作り味噌の作り方」動画をアップロードしております。 https://youtu.be/5KkzOfaNBLM

【お問合せ】 日本味噌株式会社

☎045−381−7651 FAX 045−382−8225

E-mail: uketuke@ nihonmiso.com