

絶対  
おいしい!!

# 手前味噌仕込みセット

味噌仕込みの季節がやってきました!  
なんといっても最高の材料を仕込んだ手前味噌の味は格別です。  
是非、この機会に手前味噌を仕込んでみませんか



■手前味噌仕込みセット セット価格 味噌仕込み原材料価格


【セット内容】 出来上がり 約6キロ のセットです

**地大豆 トーhibaの地大豆 1.5 キロ**  
お馴染みの千葉の在来種から種取をして育てている  
有機栽培・無農薬栽培の地大豆です。

**こうじ 発芽玄米こうじ 1.5 キロ**  
こうざき自然塾の鈴木さんが有機栽培・無農薬栽培で  
育てたお米のこうじです。

**自然塩 モンゴル天日塩 0.7 キロ**  
旨み、ミネラルなどバランスよく含まれているモンゴルの岩塩です。

 **ポリ樽容器**  
10 リットル

 **簡単作り方ガイド**  
わかりやすい仕込みの手順と  
コツのわかるガイドが付きます。

1,100円/キロ  
1,150円/キロ  
**4,900円**  
送料込み  
300円/キロ

送料別  
500円  
~  
700円

【送り先】 **FAX** 03-3495-6708 **mail** thats@toziba.net

 **That's** New basic food & products in Japan.  
雑(ザッツ) 運営:NPO法人トージバ 東京都品川区西品川2-12-20 〒141-0033  
Tel 080-5459-7638 fax 03-3495-6708 e-mail npo@toziba.net http://www.toziba.net/

## 【申し込み書】

ふりがな  お電話   
お名前  eメール

〒   
ご住所

注文内容 内に申し込み数をお書きください

手前味噌仕込みセット  セット

味噌仕込み原料 大豆 キロ こうじ キロ 塩 キロ

◎ご注文いただいてから2週間以内にお届けいたします。代金は後日お振り込みください。