

信州の小さな味噌屋がつくる

毎年大好評の

こだわり仕込み味噌

プレミアム
仕込み味噌
発芽玄米味噌



- 信州安曇野大豆
- 信州産 こしひかり
- 天日塩 使用

信州産こしひかりの発芽玄米を見事に糀にし、発芽玄米本来の甘みとこくを引き出した、**プレミアムでヘルシーな仕込み味噌**です。また塩度10.8%と低めですが、オーストラリアの天日塩は、塩度が低くても、旨みがあり薄いと感じない塩です。

1 10kg 本体価格 9,000円+税



信州
素材
十二割糀味噌



- 信州安曇野大豆
- 国産米
- 五島灘の塩

信州大豆、たっぷりの上質な米糀(糀歩合120%)で仕込み、おいしい秋の味覚が収穫される頃、まるで糀室にいるようなほんのり甘い香りとまろやかでこくがある、おいしい自家製味噌ができあがります。

2 10kg 本体価格 4,660円+税

3 20kg 本体価格 8,570円+税

予約承り中

仕込み
糀味噌



4 10kg 本体価格 3,250円+税

5 20kg 本体価格 6,000円+税

ご注文期間 5月31日まで承ります。4月中旬よりお届けいたします。



澄んだ水と空気の大地、安曇野大豆畑



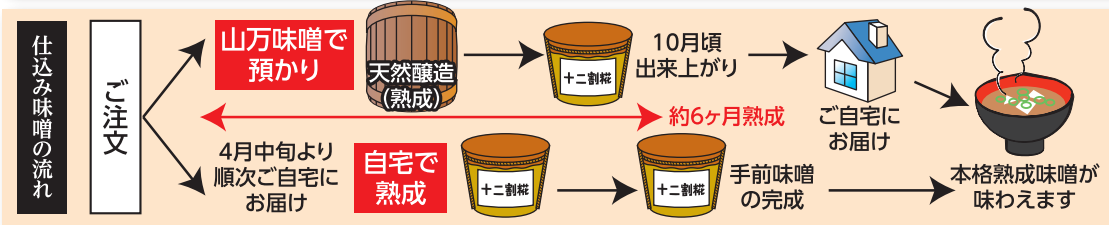
太陽の栄養をたくさん浴びた安曇野産大豆
長野県安曇野大豆ナカセンナリを使用しています。安曇野の大地では、日照時間が長く雨が少ないことからおいしい農産物を作る適切な土地です。栄養と旨味をたくさん含んだ厳選大豆を使用しました。

ダンボールでなく樽でお届け致しますので、移し替えせずにそのまま重石をのせるだけで、秋頃にはおいしい味噌が出来上がります。



信州 **分** 味噌
合資会社 山万加島屋商店
三代目 小松 豊幸

私が責任を持ってつくっております。



お預かりの場合、当社の味噌蔵で熟成させ、稲穂が実る秋頃においしいマイ味噌をお届けいたします。

- 取扱店
- 伊那店 電話(0265)76-2111
 - 駒ヶ根店 電話(0265)82-2111
 - 伊北店 電話(0265)79-2211
 - 箕輪店 電話(0265)98-8111

- ニシザワ 食彩館
- 通り町食彩館 電話(0265)76-0376
 - 信大前食彩館 電話(0265)73-2166
 - 春近食彩館 電話(0265)76-3333
 - 双葉食彩館 電話(0265)72-2780

- 宮田食彩館 電話(0265)85-3585
- 高遠食彩館 電話(0265)94-1055
- 辰野食彩館 電話(0266)44-2600
- 福岡食彩館 電話(0265)81-0511

自宅まで配送します。
メーカーにてお預かりのお客様は、約半年後お電話確認のうえ、発送させていただきます。

仕込みそ注文書

自宅まで配送します。

お客様控え		どちらかに○をつけてください		ご自宅熟成		メーカーお預かり	
品名	本体価格	個数	金額				
1 発芽玄米味噌10kg	9,000円	コ	円				
2 十二割糀味噌10kg	4,660円	コ	円				
3 十二割糀味噌20kg	8,570円	コ	円				
4 糀味噌10kg	3,250円	コ	円				
5 糀味噌20kg	6,000円	コ	円				
本体価格合計			円	消費税		円	
合計(税込)			円				

●必要事項をご記入いただいて、店舗サービスカウンターにてお申し込みください。
●ご予約申込書は、お申し込みされる店舗に切り取らずにそのままお持ち下さい。
●掲載価格はすべて本体価格(税込)となります。●ご精算時に別途消費税がかかります。
●お電話でのご予約は承りかねますのであらかじめご了承下さい。
●代金はご予約申込み時にお支払い下さいませ。
*ご記入いただいた個人情報はお申し込み商品等の発送、代金決済等、関連するアフターサービスの提供に利用させていただきます。

レシートNo

店控え

どちらかに○をつけてください

ご自宅熟成・メーカーお預かり

お名前

〒

ご住所

TEL() -

品名	本体価格	個数	金額
1 発芽玄米味噌10kg	9,000円	コ	円
2 十二割糀味噌10kg	4,660円	コ	円
3 十二割糀味噌20kg	8,570円	コ	円
4 糀味噌10kg	3,250円	コ	円
5 糀味噌20kg	6,000円	コ	円
本体価格合計			円
消費税			円
合計(税込)			円

お店で切り取ります

受付担当者印