

一緒に味噌づくりをはじめませんか

味噌づくりは気軽にはじめるのが**ミソ**です(*^^)v

無添加

チョコー 麦こうじ仕込みそ

10kg 5,800円(消費税込)

5kg 3,200円(消費税込)

完全予約販売

お申込締め切り日 3月24日

お届け日

4月下旬以降

麦こうじの甘さと
大豆の旨味が
程よく調和した、
豊かな香りと
コクの深い麦味噌



はじめて味噌づくりをする方が気軽にはじめられるように、大豆を一晩水につけたり、つぶしたり、大豆と塩と麴を混ぜ合わせたりする、難しく、手間のかかる作業をすませたものが中に入っています。

この樽が届いたら、**あとは簡単です！**

上ふたを取り除き、説明書、おさえふたを取り出す。
仕込まれた原料が入ったポリ袋の止めゴムを取り除く。
ポリ袋を味噌に密着させながら中心部におり重ねる。
おさえふたをのせる。
重石をのせる。(重石はペットボトルに水を入れて)
ホコリなどが入らないように全体をポリ袋で包む。
直射日光の当たらない場所で保管する。
あとは、じっくり待つ。

同じ原料を仕込んで、味噌の味は発酵していく保管場所で味が変わります。

だから「**世界でひ～とつだけの味噌**」が作れます。

うまく作れるかなあー そんな心配は無用です！
出来上がるまで、**笹井食糧が完全サポートいたします。**

「笹井食糧 手前味噌の会」にご入会いただけます。

ご入会方法は簡単です。このチラシの裏面にある「チョコー麦こうじ仕込味噌ご購入申込書」に、必要事項を記入していただくだけです。

【ご入会の特典】

1. 笹井食糧が出来上がりまで完全サポートいたします。
2. 万一、失敗した場合は出来上がり製品とお取り換えいたします。
3. お味噌が出来上がったことをご連絡いただいた方には、その時期の旬なお味噌汁の野菜をプレゼントいたします。
4. 会員証を発行いたします。
5. 「手前味噌づくり大賞」へご参加いただけます。
6. みんなでお味噌を食べ比べる「手前味噌自慢大会」へご参加いただけます。

ご入会いただける期間は仕込味噌の予約を承る期間(春と秋の年2回だけ)となります。

お申し込みは裏面です