

皆様からお米や大豆をお預かりし、その原料でみそに加工してお渡します。

白米

大豆



白米2.5kg・大豆1.8kg

出来上がりみそ10kgで

1口 **¥2,280** (税込)

白米3.8kg・大豆2.7kg

出来上がりみそ15kgで

1口 **¥3,250** (税込)

・減塩味噌・糀多め味噌もあります。

材料の量や金額が異なりますので事前にご相談ください。

・全国発送、承ります。

# 黒部名水糀みそ

地場産大豆(エシレイ)使用

MSD

名水仕込みで調味料・合成保存料は一切していないから健康的で風味満点なの!



白米や大豆がなくても名水糀みその購入はできます。

10kg製品価格

**¥3,770** (税込)

15kg製品価格

**¥5,500** (税込)

\* 名水仕込みみそです。  
\* 半年ほど寝かせてから食べ頃となります。

\* お申し込みは \*

大布施味噌加工場

TEL 54-2995 FAX 54-2995

JAくろべ 営農センター

TEL 52-5615 FAX 52-5710

\* JAくろべ各支店でも受付いたします。

※切：2月末日 (お早めにお申し込み下さい)

キリトリ線

## 黒部名水糀みそ 注文書

平成 年 月 日

〒

住所

フリガナ

氏名

TEL

■引き取り方法

- お持ち帰り
- 配達 (市内無料)

《いずれかに○をつけて下さい》

■お支払い方法

- 現金
- 配達時集金
- JA振替

■味噌仕上がり (・通常販売・委託加工販売)

味噌	5kg	個
	10kg	個
	15kg	個

■持込原料 (委託加工販売)

白米	kg
大豆	kg

※原料だけの買い取りは致しません。

■商品種別 (塩分)

通常	17%	
糀多め	15%	
減塩	13%	

※いずれかに○をつけてください。

■17%の場合の持込み原料

仕上り味噌	お米	大豆
10kgの場合	2.5kg	1.8kg
15kgの場合	3.8kg	2.7kg

お問合せ 大布施味噌加工場 TEL・FAX 54-2995