

# ねかせ味噌

ねかせ味噌4つの特長

&

使用方法

## ① 国産大豆100%使用

遺伝子組換の心配はありません。

## ② おいしい天然醸造味噌

「10割麹」といって大豆と同量の米を使用。ご家庭でゆっくりねかせますので風味豊かな、味のまろやかな天然醸造のお味噌に育ちます。

## ③ 無添加

添加物は使用していません。

## ④ 経済的

市販されている天然醸造味噌よりも、お安くお求めいただけます。

ダンボールのまま風通しのよい場所で保管していただくだけで、一夏過ぎた9月中、下旬頃には、おいしい天然醸造みそが出来上がります。



税込価格

5,760円

販売店名

[お客様の個人情報の取扱いについて]

ご住所・電話番号等の個人情報は、商品の配達とそれに関する業務（請求業務等）のみに利用させていただきます。

ねかせ味噌注文書

10kg / 5,760円 (税込)

氏名		個数	
住所		お電話	