

生活習慣病予防にも強い味方

ご自宅で熟成させるだけで出来上がる

**無添加生味噌**

味わい

# 仕込み

令和2年産春仕込み

自然熟成の生味噌は発酵課程で出来上がる各種酵素・植物性乳酸菌が豊富な健康食品です!

体に必要なタンパク質、ビタミン、ミネラルを高濃度で摂取できる、植物性のアルカリ性食品です。

令和2年度産



お徳用

18 kg **7,800円** (税込み) 9 kg **4,380円**

大豆・米麴・塩だけで作られた  
**無添加本格生味噌!!**

届いた味噌樽を、自然発酵させることにより生まれる味噌本来の栄養素・各種酵素・植物性乳酸菌が生きたまま豊富に含まれます。健康には一番!

ご注文受付は

本日より

**5月7日(木)迄**

**特別企画** 味わい仕込みそ 4 kg

**2,480円** (税込み)

お試し、ご贈答に最適な4kgを数量限定でご用意いたしました。

一般販売はされていない商品になります。

直射日光・高温多湿の場所を避ければ常温で熟成させられます。

自然熟成が味噌を美味しくします。手を加える場合は説明書を

参考して下さい。保存料・化学調味料・酒精・加熱処理なし。

※8月過ぎ頃から1年ぐらいをめどにお召し上がり下さい。

◎商品は仕込み終了後順次お届けとなります。

◎地方発送は別途送料が掛かります。

◎代金は商品と引替えになります。

ご注文

北海道新聞 石丸販売所

電話 0134-62-4916

お問合せ

小樽市銭函2丁目1-3

FAX 0134-62-4954

FAX お申込書

※個人情報 は当販売所にて適切に管理させていただきます。

ご住所	特別限定品 味わい仕込みそ 4 kg	樽
フリガナ	一般家庭用 味わい仕込みそ 9 kg	樽
お名前	お徳用 味わい仕込みそ 18 kg	樽
☎ ( )	配達希望時間 (午前中・12~14時・16~18時・18~20時)	

※ご注意 発酵熟成前の商品になります。(ご自宅で自然熟成させて下さい。)