



今年もよろしく願いいたします

2020. 1

旧年中は一方ならぬご厚情を賜り厚く御礼を申し上げます。

本年も安心して食べられる、美味しいお豆腐造りに邁進して行きたいと思っておりますのでお引き立てのほど、よろしく願いいたします。

今年もお味噌造りの季節になりました。味噌造りは難しいことがなく自家製の味噌造りを楽しみにしているご家庭も年々増えています。

大豆を柔らかく煮てつぶし、麴と塩を混ぜるだけ。香りも味も手作りならではの美味しいお味噌を、お造りになりませんか？

大豆・麴の予約を受け付け中です！！

今年も。。今年こそは美味しいお味噌を造りませんか？

米麴・玄米麴・麦麴

小野崎麴店（栃木県矢板市）味噌造りが本業の小野崎麴店さんの作る麴です。

栃木県内産の無農薬栽培のものと同農薬栽培のものを合わせて使用しています。

北海道産無農薬大豆 埼玉県奥秩父原産在来種大豆白光

味に甘み、うま味があり煮豆・味噌に最適です。

北海道産無農薬大豆 1kg 1200円 (価格は本体価格)

奥秩父原産在来種大豆白光 1kg 1000円

白米麴 1kg 1280円 やわらかな味に仕上がります

玄米麴 1kg 1490円 玄米の豊富な栄養がそのまま味噌に

麦麴 1kg 1490円 麦独特の香ばしい香りの味噌

注文締切日

入荷日

1月9日(木)→1月20日(月)

1月16日(木)→1月27日(月)

1月23日(木)→2月3日(月)

1月30日(木)→2月10日(月)

2月6日(木)→2月17日(月)

☆ 3月初旬頃まで入荷予定です



「味噌漬け野菜」 残った野菜なども無駄なく使えて、美味しい一品に。

☆味噌とみりんを3:1で混ぜ合わせる(昆布、唐辛子などいれても)。

☆人参、なす、かぶ、茹でたゴボウ、蓮根などを好みの漬け具合まで漬けてできあがり。

「ねぎ味噌」 常備しておくとも便利です

☆ねぎ1本は小口切り。ゴマ油でしんなりするまで炒める。味噌大3 みりん大2 酒大2

砂糖大1 おろししょうが小1 醤油小2 を加え中火で煮詰める。

☆水分がとんだらかつお節3g加え火からおろす。

こげやすいので根気よくかき混ぜながら炒める