



今年もよろしくお願ひいたします

2021. 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ひますのでお引き立てのほど、よろしくお願ひいたします。
 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低農薬栽培のものを合わせて使用しています。

北海道産農薬不使用大豆・千葉県産農薬不使用津久井在来大豆

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)
- * 千葉県産農薬不使用津久井在来大豆 1kg 1200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14日（木）→1月25日（月）

1月21日（木）→2月1日（月）

1月28日（木）→2月8日（月）

2月4日（木）→2月15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1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」 常備しておくとお便利

☆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

(有)大豆屋 tel.0467-85-5316

fax.0467-85-8867