



今年もよろしく願いたします

2019. 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。

北海道産無農薬大豆

味に甘み、うま味があり煮豆・味噌に最適です。（収穫量により産地変更あり）

無農薬大豆	1 k g	1 1 0 0 円	
白米麴	1 k g	1 2 8 0 円	やわらかな味に仕上がります
玄米麴	1 k g	1 4 9 0 円	玄米の豊富な栄養がそのまま味噌に
麦麴	1 k g	1 4 9 0 円	麦独特の香ばしい香りの味噌

（価格は本体価格）

注文締切日

入荷日

1月16日（水）→1月28日（月）

1月23日（水）→2月4日（月）

1月30日（水）→2月11日（月）

2月6日（水）→2月18（月）

2月13日（水）→2月25（月）

☆3月上旬頃まで入荷予定です



お味噌レシピ

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。

味噌ドレッシング

☆玉ねぎ1/6個（みじんぎり）、

酢小さじ1/2、ねりごま大さじ2

味噌大さじ3、醤油大さじ1、だし汁

1/2カップをよく混ぜ七味唐辛子をふる。