

超簡単!! 手前味噌をつくりましょう。

作る方法は簡単です。お湯を入れて混ぜるだけ!
防腐剤は、使用しておりませんので安心です!

手作り方法

- ※ 麴+大豆を蒸してつぶす+塩
- ※ お湯を入れて混ぜる
- ※ 熟成させる

白味噌は半月ぐらいから召し上がれます。
赤味噌は夏の土用を過ぎれば召し上がれます。(一年熟成)
ご希望の場合、米、麦、大豆の材料から準備致します。

2升以上のご注文となります
米、豆材料なし、2升 ¥3,600-
麦、豆材料なし、2升 ¥2,820-
できあがりは約8kgになります。

お祭りこうじ、甘酒、贈答用のお味噌の注文もお受け致します。
お味噌の量り売りも致しております。

詳細につきましては、こちらまでお問い合わせ下さい。

丸岡味噌麴製造所

香川県三豊郡三野町下高瀬 540

Tel, Fax
0875-72-5417

