



# 農業屋

ご家庭でつくる

## 期間限定! 数量限定!

# 特別販売

# 手づくり みそセット



手づくりだから、無添加の天然醸造みそが一年中楽しめる!  
国産大豆こうじ、国産米こうじと水を混ぜるだけ! 簡単に仕込めます!

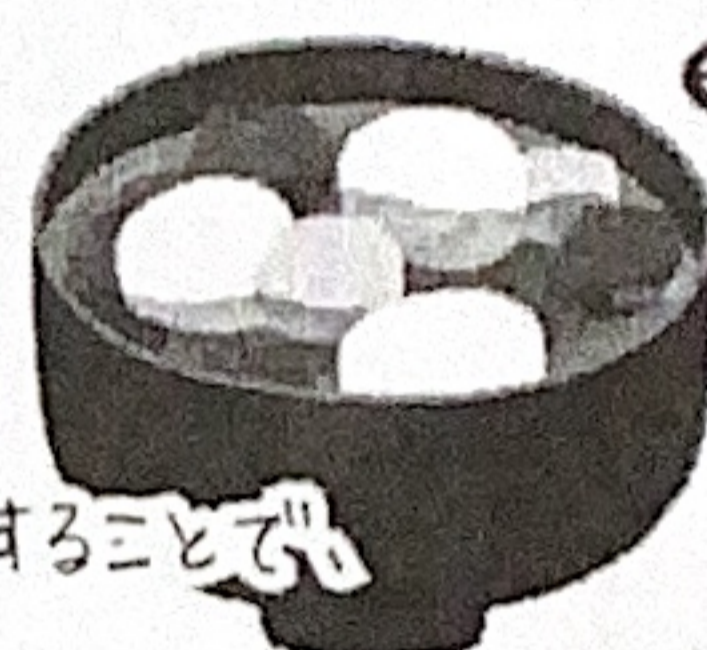
★★★★★  
ここが  
特別  
★★★★★

①米こうじがたっぷり!

酵素・7エン酸・ビタミンB・GABAなど様々な栄養分が豊富!

②大豆こうじを使用!

通常のみそは「米こうじ+大豆を煮たもの」ですが、「米こうじ+大豆こうじ」にすることで味がとって濃厚になります!!



通常のみそより  
少し濃く感じます。  
お好みの量で  
調節してください。

## トライしやすい2人前サイズが人気です!

■ 2人前セット (出来上がり 11Kg)

- ・大豆こうじ : 4.9Kg (2.5 升)
- ・米こうじ : 2.1Kg (1.25 升)

4,980 円 (税込 5,379 円)  個

■ 4人前セット (出来上がり 22Kg)

9,800 円 (税込 10,584 円)  個

■ 大豆こうじ 4.9kg (2.5 升) 2,780 円 (税込 3,003 円)  個

■ 米こうじ 2.1kg (1.25 升) 2,580 円 (税込 2,787 円)  個

\*こうじには、塩があらかじめ調合されています。

## 作り方はとってもカンタン!

■用意するもの■

- ・米こうじ・大豆こうじ
- ・ポリ樽 (15L用)
- ・きれいな水 (約4~5L)

水を入れる前に  
ザルで振って  
軽く塩を落とすと  
塩辛さが和らぎます!



■作り方■

水と米こうじ、大豆こうじを混ぜるだけ!  
仕込みはじめは毎日1回、塩水が「こうじ」になじむよう  
混ぜる必要がありますが、日が経つにつれ  
1週間に1回、2週間に1回・・・と混ぜる回数が  
減ってくるので、手間がかかりません!  
秋ころには食べられるようになりますが、  
1年熟成するとさらに美味しくなっちゃいます♪

商品に関する  
お問い合わせ  
はこちら→

## 伊賀越 (フリーダイヤル)

0120-345-690

注文に関する  
お問い合わせ  
はこちら→

松阪市早馬瀬町58-1  
**農業屋 松阪店**  
TEL 0598-28-5757

■注文用紙■

必要事項をご記入の  
上、農業屋店舗まで  
お持ち下さい。

締切:  
1月31日(金)

お名前

ご住所

お電話番号

商品名	注文数
手づくりみそセット (2人前)	
手づくりみそセット (4人前)	
大豆こうじ 4.9kg (2.5 升)	
米こうじ 2.1kg (1.25 升)	