

はじめての
方でも!

味わい深い玄米味噌が手軽につくれます



オーサワの 手づくり玄米味噌セット

うれしい樽つきも!

中辛口仕上げ

Brown rice miso handmade set

味噌づくりがはじめての方でも、
手軽に挑戦できます。
食べるだけでなく、作る過程も楽しめて、
できあがった味噌の味はまた格別です!

※画像はイメージです



数量
限定

期間限定品 2019年1月20日～3月中旬まで

オーサワの手づくり玄米味噌セット
(有機煮大豆・有機玄米麹使用)



『樽なし』も
あります!

Life is Macrobiotic!

①有機煮大豆 500g

国内産有機大豆を
圧力釜で柔らかく蒸しました

②有機乾燥玄米麹 500g

有機玄米を使用した
「オーサワの有機乾燥玄米こうじ」

③天海の塩 200g

高知県室戸沖海洋深層水100%
程よくにがりを残した差塩製法

付属品: つくり方説明書

*ラップ(30cm幅)、大きめのボール又はバット、食品用
アルコール(蒸留酒や焼酎でも可)、9439・9440の
場合は味噌保存用の容器を別途ご用意ください。

初めての方にも便利 /

2416 樽つき

①煮大豆×2袋
②麹×1袋 ③塩×1袋
ふた付き樽つき(3kgサイズ用)

◎仕上がり味噌量: 約1.85kg

1セット **3,700円+税**

お持ちの容器で手軽に /

9439 樽なし **NEW**

①煮大豆×2袋
②麹×1袋 ③塩×1袋

◎仕上がり味噌量: 約1.85kg

1セット **3,300円+税**

約2倍量でお得 /

9440 樽なし(大容量) **NEW**

①煮大豆×4袋
②麹×2袋 ③塩×2袋

◎仕上がり味噌量: 約3.72kg

1セット **6,100円+税**

●原材料:有機煮大豆[有機大豆(青森・島根産)]、有機玄米乾燥麹[有機玄米(島根・滋賀・秋田・岡山産)、麹菌]、食塩(天海の塩)
●開封前賞味期間:有機煮大豆(常温で4ヶ月)、有機玄米乾燥麹(常温で5ヶ月)、食塩(長期保存可)

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2018年12月現在のものです。

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911
macrobiotique.jp

18120J-8245