

手作り味噌仕込み材料（米麴・大豆・塩など）の代理発注、承り口

寒さが増してきましたので「手作り味噌仕込み」の季節となりました！

皆様のご自宅で「味噌仕込み」をする予定で、材料の注文をどうしようかな？と現時点で思われているようなら・・・原材料を私・小島が代理で仕入れたものをお分けする案はいかがでしょうか？

年明け辺りに仕込めば、来年の年末年始辺りから美味しい手作り味噌が食べられますよ！

原材料の説明

大豆：北海道産「とよまさり」 高糖質で甘く、高タンパク質で麴が発酵し易い＝味噌作りに最適！

塩：ベトナム産の天日塩「カンホアの塩」 ミネラル分が高くてバランスが取れた塩

以上の2点は既に私が大量に在庫を保管しております

米麴：値段と味のバランスが良い、岡山県的美作市の味噌屋さん「高木味噌店」から仕入れた「米麴」を仕入れる予定（生モノより当方で在庫が持てませんので、注文から到着まで約1週間の時間を要します）

基本の代理発注のセットは＜大豆 690 g、米麴 1050 g、塩 430 g（塩分濃度 14%）で約3キロの味噌＞が出来上がるセットとさせていただきます。

（大豆・米麴・塩それぞれ単体の代理注文も承ります＝下記に注文単位と料金を掲載）

セットの場合は、味噌の表面に蓋をする用の「酒粕」と「プラスチック樽」もセットにしてお渡しします。

代理発注価格

味噌仕込み3キロセット（大豆・米麴・塩・酒粕・樽・小島流の味噌仕込み解説書付） 3,000円（税込）

プラスチック樽が不要な場合は500円引きで、2,500円でOKです

単品注文の場合は、大豆1キロ600円、米麴1袋（850g）850円、塩1キロ700円と致します

※麦味噌を仕込みたい方は、セットの米麴⇒麦麴への変更も可能ですし、「麦麴」の単品注文（750gで750円）の代理注文も可能です

注文リミット

今シーズン1回目の味噌作りワークショップを来年1月6日（土曜日）に大阪まで出張して開催しますので、その日に併せて米麴の仕入れ＝「代理発注の1回目」の申込み受付をしたいと思います。

お正月休みを挟みますので、1回目の申込み締切は「**12月25日（月曜日）**」とさせていただきます

商品の受け渡しは、1月7日（日）～13日（土）の間に、当院（西洞院夷川）まで取りに来て頂ける・・・という方を条件とさせていただきます。

なお、もう一回だけ代理発注を受付する予定ですので、その**2回目の申込み締切は1月22日（月）**を予定しており、商品の受け渡し期間は1月29日（月）～2月4日（日）にする予定です。

申込み方法

履歴をきちんと残したいので、メールやFacebookのメッセージ機能でご連絡下さい

お名前、電話番号、メールアドレスなどと共に、注文内容（例：味噌セット3キロ樽ナシ+大豆1キロ）をご記載下さい

折り返し、当方から受諾の連絡を2日以内に入れさせていただきます（連絡が無い場合はお電話下さい）

因みに、3名以上を集めて頂ければ、皆様のご家庭での味噌仕込みWS開催も可能です（ご相談下さい）

以上、よろしくご検討下さいませ

hiroba25@hotmail.com / 090-8190-9530

こじまカイロ施術院（「こじまカイロ」で住所・地図はご検索下さい） 小島宏和