かねこや
素材厳選

恒例になりました、かねこやの手前みそ作り。「自分で作ったおみそを食べると他のが食べられないわ」や「いつも子どもたちと作ってます」という声がたくさん聞かれます。かねこやが厳選した素材でつくるおみそ。ぜひ味わって頂きたいです。丹精込めて、ゆっくりじっくり寝かせて作ったおみそは最高に美味しくなりますよ！

○ 味噌作りセットは 3 種類からお選びください。

※塩 (500g) は別売り

①豆こうじ味噌　　豆麹 1.3kg　米糀 1kg　仕上がり約 4kg　　4,210 円

・・・三重県中勢の山間部で作られている味噌。大豆にも麹をつけるのが特徴で、事前に炊かなくて良い。コクのあるお味噌になる。

②米こうじ味噌　　米糀 1kg　大豆 1kg　仕上がり約 3.75kg　　2,877 円

・・・全国で一般的に作られる味噌。コクと甘みのバランスがある。

③麦こうじ味噌　　麦麹 1kg　大豆 1kg　仕上がり約 3.75kg　　3,153 円

・・・甘みがありさっぱりとした味噌。仕上がりが一番早い。

（熟成期間は①12 カ月、②10 カ月③8 カ月ぐらい必要です。あくまで目安ですので 1 カ 月程度の前後は全く問題ありません。見た目や香りでご確認ください）

かねこやのここが厳選！

大豆・豆麹＝北海道の無農薬大豆
米・米糀＝津市の横山さんの有機栽培米
麦麹＝島根県のやさかさんの有機麦麹
※　塩 (500g) は別売りです。

塩は 1 セットで 500g お使いください。かねこやのオススメは塩分約 74%の沖縄の「粟国の塩」(1728 円) 又は塩分約 87%の伊豆の「海の精」(1080 円) です。国産海水使用なので値段は高めですが、塩分控えめでミネラルが豊富なため味わい深くとても美味しい味噌に仕上がります。

お申込み締め切り **1/31（水）**　お渡し開始 **2 月下旬ごろ**

かねこやオンラインショップ TEL　0598-26-9605

https://www.e-kanekoya.com/