

# 手づくりみそ申込のご案内

自主管理

## 樽用

☆1樽分での購入がお得です☆

みそは日本人にとって、毎日欠かせない貴重な食べ物です。地元の大豆とお米を使った、安全・安心な手づくりみそです。お家で管理していただき、翌年のお盆過ぎからが食べごろとなります。ご家庭で安全・安心なお味噌をぜひどうぞ♪

(写真は参考です。樽はついていません)



タル用だと  
お値段がお得です!!



(写真は直売所で販売しています  
900g入りパックです。)

大豆・米はJAで準備します  
(東びわこ管内の大豆・米を使用)

【ビニール袋でお渡ししますので、保存容器は各ご家庭でご用意ください】

### ひこねみそ

倍こうじ

1タル分... (大豆3Kg ・ 白米6Kg 出来上がり 約15Kg)

価格: **8,300円(税込)**【軽減税率対象】 / 引取り・配達  
(引取りは希望の直売所)

彦根倍こうじみそ... 『こうじ』の量を通常の倍入れることで甘みが増し風味豊かで  
美味しいお味噌となっております。

### 愛菜みそ

手もみこうじ

1タル分... (大豆3Kg ・ 白米4.5Kg 出来上がり 約14Kg)

価格: **8,100円(税込)**【軽減税率対象】 / 引取り・配達  
(引取りは希望の直売所)

愛菜みそ... 地元産大豆と米を使用し『こうじ』の量は通常の約1.5倍とほどよい風味となっております。

※下記申込書に記入の上、最寄の支店へご提出下さい。代金は商品引き取り・配達時となります。

※みそ作りの期間は来年1月～3月頃です。お渡し時期は、2月下旬～3月初め頃です。(予定)

※お申込みのお味噌は出来上がり次第、順次ご連絡いたします。

※決済方法: 引き取りの場合: ご希望の直売所にてお支払い(ポイントつきます!) 配達の場合: 購買未収金

★甘酒・みそ用の手もみこうじの販売は、各直売所にて販売いたします。

(二番館・やさいの里・あいしょう館・美浜館) ★大量購入の場合は直売所統括課までご連絡ください。

申込締切日♪ 令和5年12月4日

お問い合わせ先: JA東びわこ 営農経済部 直売所統括課 (Tel 28-7898)  
きりとりせん

## 手づくりみそ申込書(樽用)

プチコール

支店  
受付印

申込締切日♪ 令和5年12月4日(月)

住所	〒	電話	
お名前			

(いずれかに記入・○をして下さい)

↓↓ ※配達につきましては、管轄支店からのお届けとなります。

商品名 価格	引取	注文数	引取り希望直売所名			
	配達		二番館	あいしょう館	美浜館	やさいの里
ひこねみそ (倍こうじみそ) 8,300円/1タル		タル				
愛菜みそ (普通みそ) 8,100円/1タル		タル				