

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:7,700円(税込)【軽減税率対象】/引取り・配達
(引取りは希望の最寄支店)

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)
(塩 1.65kg・塩分12%)

価格:7,500円(税込)【軽減税率対象】/引取り・配達
(引取りは希望の最寄支店)

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。
昔ながらの安全安心なお味噌をどうぞ!

※下記申込書に記入の上、料金を添えて最寄の支店へお申込下さい。(すべて大豆・米代を含む金額です)
※みそ作りの期間は来年1月~3月頃です。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。

引取り時期は
後日連絡いたします。

★甘酒・みそ用の手もみこうじを予約販売いたしますので、下記にお申込みください。【1.5kg(約1升分) 1,550円(税込)軽減税率対象】
*手もみこうじは、直売所で商品を引取り時に代金をお支払いください。

申込締切日♪ 令和3年12月3日 お問い合わせ先:JA東びわこ 企画管理部 ぐらしの活動課(TEL 28-7860) きりとりせん

手づくりみそ申込書(樽用)

プチコール

支店
収納印

申込締切日♪ 令和3年12月3日(金)

住 所	〒	電話		
お 名 前		決 済 方 法	現金	未収

(いずれかに記入下さい) ↓ ↓

※配達につきましては、管轄支店からのお届けとなります

ひこねみそ (倍こうじみそ) 7,700円/1タル	引取 配達	タル	支店	愛菜みそ (普通みそ) 7,500円/1タル	引取 配達	タル	支店
---------------------------------	----------	----	----	------------------------------	----------	----	----

*手もみこうじは、直売所で商品を引取り時に代金を支払ってください。

引取り先(直売所) ○をしてください

引取り時期

手もみこうじ 1.5kg(約1升分) × 袋	美浜館	やさいの里	やさいの里 2番館	やさいの里 あいしょう館	1月中旬 ~下旬
---------------------------	-----	-------	--------------	-----------------	-------------

この情報は個人情報保護法に基づいて厳重な管理をいたします。また、上記の目的以外に使用する事はございません。

各支店窓口→企画管理部 ぐらしの活動課