

手前味噌作りに挑戦 2012

こだわり大豆・福井産

無農薬米使用・糀（麴）特注品

天日塩原料（調理の塩）こだわり塩

を使って手前味噌を作ろう

協力・生産、製造者様

福井県大野市上田輝次さん生産（数量限定）

- ①（黒大豆）福井県特別栽培農産物認定
- ②（大だるま大豆）福井県大野市在来種
「黒大豆」は、小粒な黒大豆です
「大だるま」は、みどり大豆です

※23年産、無農薬大だるま大豆は獲れませんでした

- ⑥各地契約農家さんの無農薬米使用
（無化学合成農薬・無化学肥料栽培米）

糀生産・稲美町、繁田糀味噌さん

（無農薬米で特別に麴を作って頂きます）

昔ながらの糀室で4日かけて製造します※

- ⑦愛媛県伯方島の塩（調理の塩）

⑥麴の原料米により価格変動する場合があります

⑦塩は、瀬戸内海、愛媛県伯方島の塩です（原料はメキシコ産）



大だるま大豆

注文書

		単価	注文数
①無農薬・黒大豆	1 k g	1280円	
②一般栽培・大だるま大豆	1 k g	880円	
③無農薬・大だるま	-	-	
無農薬大だるまは不作で×			
⑥無農薬米使用生糀	1 k g	1260円	
⑦伯方島の塩（調理の塩）	500 g	200円	
⑧送料・手数料（通販の場合）			
合計			

金額は消費込み・通販の場合送料別途

お名前	
ご住所	
電話番号	
ご希望納期	2月中旬仕込みが最終 月 日頃

予約は、2012年2月4日までお願いします

11年目の取り組みで、毎年大好評で全国へ発送しています
手前味噌作りファンをドンドン増やしましょう！

糀（麴）の製造は、2月中旬で終わりますのでご注意ください

化学農薬不使用大豆は限定販売です
品切れの場合はご容赦下さい
手前味噌作りの提案です
注文は電話又はファックスで
お願いします

兵庫県加古川市神野町西条541
コメショップはなふさ
Tel&fax 0120-38-6820