

# 「蔵熟成（天然醸造）」のご案内

「蔵熟成」のご希望の方はお預かりいたします。

味噌仕込日	味噌の種類	お渡し日	重量	「蔵熟成」預かり金額(税込)	熟成期間
2月	豆	翌年 11月	8kg	3122円	21ヶ月
	豆	本年 11月	8kg	1955円	9ヶ月
	米・麦【白】	9月	8kg	1761円	7ヶ月
	米・麦【赤】	11月	8kg	1955円	9ヶ月
3月	豆	翌年 11月	8kg	3024円	20ヶ月
	豆	本年 11月	8kg	1858円	8ヶ月
	米・麦【白】	9月	8kg	1664円	6ヶ月
	米・麦【赤】	11月	8kg	1858円	8ヶ月

8kgの場合：((基本料金 1000円)+(熟成期間(月)×90円))+税

## 桶預かり内容について

- ① 仕込んだ後の数日後、ラップを貼り、重石をのせます。
- ② 木造土壁、蔵付酵母菌の蔵（大十蔵・築約100年）で天然醸造します。
- ③ 熟成後、重石を取り、上部の産膜酵母や酸化した味噌を取り去り、天地返しを行い、表面を平らにしてラップを貼り直します。すぐに食べれる状態です。
- ④ ご希望により、ご自宅に配送手配を致します。（送料はお客様負担になります。）

宅配料 1200円/8kg 仕込(税込)関東～関西地域



何かご不明な点がありましたら、お気軽に連絡くださいませ。

**宝山味噌・まるさたまり醤油 醸造元**

**合名会社 中定商店**

愛知県知多郡武豊町小迎51

TEL 0569-72-0030 FAX 0569-72-0020