

「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
12月	豆	翌翌年11月	8kg	3316円	23ヶ月
	豆	翌年11月	8kg	2150円	11ヶ月
	米・麦【白】	翌年9月	8kg	1955円	9ヶ月
	米・麦【赤】	翌年11月	8kg	2150円	11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 土壁、蔵付酵母菌の蔵（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取り去り、天地替えをし、表面を平らにしてラップをはり直します。すぐに食べれる状態に致します。
- 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



何かご不明な点がございましたら、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