



二〇二三年 夏 カタログ

信州の郷土料理

「油茄子」(茄子の油味噌炒め)

茄子と旬の野菜を

味噌と砂糖で炒めた夏の定番料理です。

暑い夏でもご飯がとて進みます。

砂糖の代わりに甘酒を使うのが塩屋スタイル。

自然な甘さで優しいスッキリしたお味に。

甘酒に含まれるブドウ糖は、

体内に吸収されやすく、

素早いエネルギー補給になります。

体の熱を逃してくれる、旬のお茄子とともに、

ガッツリ食して、猛暑を乗り切りましょう。

塩屋「夏のご案内」をお送り申し上げます。

本年もご用命をお待ち申し上げております。



発送のご案内

ご注文からお届けまで

●お電話・FAXでご注文



0120-480029

※携帯・PHSからもご利用いただけます。

TEL.026-245-0029 FAX.026-248-0290

受付時間／9:00-17:00 責任者／上原 太郎 ご贈答品他多数のご注文につきましては、同封の「ご注文承り書」をご利用ください。

●発送

全国へ宅急便にて発送しております。料金は下記発送料金表をご参照ください。また、贈答用にお包みの場合、お箱代として330円(税込)を頂戴いたしております。送り先一ヶ所当り、4,320円(税込)以上のご贈答、贈答用パンフレットに記載の商品につきましてはサービスさせていただきます。

●お支払い

初回のみ ①ヤマトコレクトサービス 代金引替発送とさせていただきます。下記代引き手数料を頂戴いたします。

二回目以降は ①代金引替発送 送料に加え、代金引替額 10,000円未満の場合330円(税込)
10,000円以上30,000円未満の場合440円(税込)
30,000円以上の場合660円(税込)のご負担をお願いいたします。

②郵便振込・コンビニ払い お荷物の中に請求書・振替用紙を同封致します。所定の用紙にてお振込みください。
振込み手数料は当社負担となっております。

③クレジットカード DC、VISA、MASTERをご利用いただけます。「ご注文承り書」に所定の事項をご記入ください。
セキュリティの関係上、封書にてのお申し込みをお勧め申し上げます。

●発送料金表

送付先別に下記となります。(1配送先につき)

	北海道・九州	北東北・関西	中国	四国	沖縄	その他の地域
2kgまで	1,276円	913円	1,034円	1,155円	1,672円	803円
5kgまで	1,419円	1,056円	1,188円	1,287円	2,255円	946円
10kgまで	1,562円	1,210円	1,320円	1,430円	2,398円	1,089円
20kgまで	1,771円	1,419円	1,540円	1,650円	3,531円	1,309円
25kgまで	1,826円	1,584円	1,705円	1,815円	5,060円	1,463円

※すべて税込価格です

●お引渡の時期について

ご指定がない場合は、通常注文確認後3日以内に発送いたします。

●返品について

食品につき、原則的に不可とさせていただきます。

商品・発送には万全の配慮を行っておりますが、不良品、配送中の破損、当社の発送違いによる返品・交換はこの限りではありません。

商品到着後10日以内に弊社までご連絡のうえ、送料着払いでご返送ください。

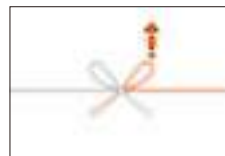
●個人情報保護方針／特定商取引に関する法律に基づく表示

塩屋ホームページ<http://www.shioya.co.jp/html/privacy.htm>にてご確認ください。

各種のし・包装承ります

気持ちを込めた贈り物をするときに欠かせないのが「のし紙」です。この「のし」、本来は「のしあわび」といい、昔から祝い事に重宝されてきた縁起物のあわびを薄く引き伸ばしたものからきています。「のし」は寿命を延す意味として、あわびは長寿をもたらす食べ物とされていたため、送り先の発展を祈って贈り物に添えられてきました。それが時代と共に、代用した紙で「贈る心」をあらわすようになったのです。

注文時に、名入れ等ご希望を「ご注文承り書」に記入ください。



慶事(いわいのし)

◆蝶結び(花結び)

「何度でも繰り返してほしいお祝いごと」に使います。

●一般的な土産・お返し ●お中元 ●お歳暮
●出産(お祝い・お返し) ●入園・入学・卒業・就職
●ご長寿の御祝い ●新築(落成)祝い

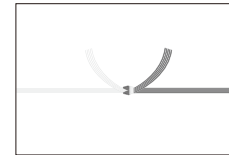


◆結び切り

1度結んだら解けないことから「1度きりにしたいこと」に使います。

●病気見舞い(御見舞・快気内祝い・全快内祝い)
御見舞御礼・退院内祝い ●災害見舞い ●結婚祝い
●披露宴の引出物 ●結婚の内祝い(お返し)

弔事(仏のし)



◆結び切り(仏式)

「繰り返したくないこと」に使います。

●お盆 ●葬儀・告別式 ●法要の供え物
●初七日 ●七七日 ●一周忌(～回忌)

※表示価格はすべて税込み価格です



塩屋オリジナルギフト

他にも多数ご用意しております。
詳しくはH.P.から。



それぞれに手提げ袋、
ふろしきがつきます。



19

こうじみそ

1kg×5 **5,049円**
※段ボール入り



96

こうじみそ

1kg×2 **2,344円**
※化粧箱入り

えのき味噌

4

1kg×2 **3,607円**
※化粧箱入り

118

1kg×5 **8,208円**
※段ボール入り



98

こうじみそ

500g×2 **1,264円**
※化粧箱入り



455

定番の
おみそセット

こうじみそ(500gカップ入り×2)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
玉造りみそ(500gカップ入り×1)
3,656円 ※化粧箱入り



434

蔵出し直送便二

こうじみそ(1kg×2)
万能つゆ(1ℓ) **3,472円** ※化粧箱入り



413

蔵出し
直送便四

こうじみそ(1kg)
えのき味噌(1kg)
万能つゆ(1ℓ)
4,104円
※化粧箱入り

450

ちょこっとギフト二

こうじみそ(500gカップ入り×1)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
溜醤油(360ml)
2,851円
※化粧箱入り



NEW

803

塩屋特製トートバック

660円
※トートバックのみ

お味噌を入れてちょこっと手土産♪

500gカップの味噌が
2個入りますよ♪



甘酒は夏の季語

塩屋の甘酒



江戸時代より甘酒は
夏バテ防止に飲まれていました。
ブドウ糖、アミノ酸、ビタミンが
多く含まれた栄養ドリンクです。

原料はお味噌用のお米と一緒に「安曇野産契約栽培米」を100%使用。濃い目の希釈用です。
夏は冷たいお水(1.5倍から2倍)で好みにも薄めてください。単純に水を入れて…。
ソーダ割、ウーロン茶割もお勧めです。
※アルコールは含まれておりません。

400

甘酒
250g 袋入り
432円



お得セット!

甘酒250g入りご自宅用!

401 2個セット **810円**

402 7個セット **2,689円**

403 14個セット **5,087円**

米と米麹だけで造る「塩屋の甘酒」、
(濃縮タイプ)一袋(250g)で
400mlから500ml淹れてお買い得…。



煮干、さば節、かつお節の
風味がいきています。
いろいろ使える万能つゆ…。
夏はやっぱりそうめん、お蕎麦。
三倍に薄めて、つけつゆとしてお使いください。

137 万能つゆ

1ℓ **1,129円**

421 万能つゆセット

1ℓ×3 **3,710円** ※化粧箱入り

(希釈例)
そうめん・蕎麦(つけつゆ) 1:3
そうめん・蕎麦(かけつゆ) 1:3
ほうれん草のおひたし 1:1
冷奴 そのまま
たまごかけ御飯 そのまま



万能つゆ

(濃縮タイプ)



H.P.で公開中です!!



みそレシピ

信州の郷土料理

油茄子

(茄子の油味噌炒め)

OUTDOOR
VERSION



旬の野菜を味噌と砂糖で炒めた信州の夏の定番料理です。
砂糖の代わりに甘酒を使うのが塩屋スタイルです。

材料(4人前)

長ナス 4本
ピーマン 3個
赤パプリカ 1/2個
サラダ油 大さじ2
「塩屋のこうじみそ」 50g
「塩屋の甘酒」 50g
※ 薄めずに原液でお使いください。

- 1 ナスとピーマン、赤パプリカを食べやすい大きさに切る。
- 2 「塩屋のこうじ味噌」、「塩屋の甘酒(原液のまま)」をよく混ぜておく。
- 3 フライパンに油を入れて野菜を炒める。ナスを炒めて油を吸わせて、ピーマン、赤パプリカを炒める。
- 4 一旦火を止めて2を入れる。再び火を点けて野菜と絡めれば完成です。

※表示価格はすべて税込み価格です

※表示価格はすべて税込み価格です



カプリチョーザ

マルゲリータ

蜂蜜味噌入り
クアトロフォルマッジ

蜂蜜味噌
信州須坂の名産品
塩屋の「えのき味噌」と
鈴木養蜂場の
「りんごはちみつ（須坂産）」のラボ
砂糖不使用のまろやかな甘さ

**売れて
ます！**

888 140g 832円

蜂蜜味噌入り クアトロフォルマッジ

蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァが新発売です。
"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。
「クアトロフォルマッジ」は4種類のチーズをトッピングした
ピッツァ。ピザ生地はフワフワでもちもちとした食感、窯
焼きした本場ナポリの製法です。
(使用チーズ:モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グ
ラナパダーノ)
サイズ:直径20cmサイズ(1枚で大人1,2人分)
654 1,500円
「蜂蜜味噌」をソースとして使用することで、旨味と甘みが
アップ。4種のチーズとお味噌の発酵の風味が絡まってコク
が生まれ、本格窯焼きの香ばしさが食欲をそそります。

※クール宅急便(冷凍)で配送いたします。他商品と同梱の場合、すべて
クール便で配送いたします。商品代金にクール便の追加料金を含みます。
※添付の説明書通り温めることで美味しくお召し上がりいただけます。
※商品到着時にご確認ください。

本格ナポリピッツァ3点セット
655 3,580円
"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。
フワフワもちもちの本格ナポリスタイルの窯焼きピッツァ。
定番2種と蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァセット！

- 蜂蜜味噌入りクアトロフォルマッジ(4種のチーズ、蜂蜜味噌)
- カプリチョーザ(モッツアレラ、ハム、アンチョビ、キノコ、トマト)
- マルゲリータ(モッツアレラ、バジル、トマト)

※各種20cmサイズ(1枚で大人1,2人分) ※クール便(冷凍)での配
送となります。他の商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。
(商品代金にクール便の追加料金を含みます) ※あたため方の説明書
が付きます。説明書通り温めて頂くと美味しくお召し上がりいただけます。

**256 プレミアム
ステーキソース
300ml 718円**
NEW

**254 焼肉のたれ「醤油ベース」
300ml 718円**
塩屋の「イゲタボシ醤油」を使った焼肉のタレです。
ニンニクと白胡椒がたっぷり。野菜炒めにも使えます。

**255 焼肉のたれ「味噌ベース」
300ml 718円**
「玉造味噌」と「イゲタボシ醤油」を合わせた味噌ベース
のタレです。玉造味噌の複雑な香味とほのかな酸
味がイゲタボシ醤油のまろやかな味わいとマッチした
タレです。焼肉のタレだけではなく、餃子のつけだれや
野菜炒めなど使用方法はいろいろの万能タレとなっ
ています。



たけちゃん食品
takechan food



塩屋醸造

クール宅急便冷凍タイプでお送りします。価格にはクール料金を含みます。
送料は別途かかります。他の商品と同梱の場合、全てクール宅急便冷凍タイプでの
発送となります。在庫の関係上、発送まで3～4日ほどかかる場合があります。

地元須坂の「タケちゃん食品」様とのコラボ商品新発売です。



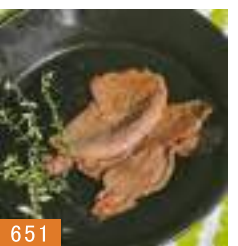
**653 白樺若牛カルビ
醤油ダレ
300g 2,138円**
『美味しい赤身を作る』をコンセ
プトに作られた、柔らかい肉質と芳
醇な味わいを持つ信州白樺和牛
を、塩屋醸造のイゲタボシ醤油で
味付けしました。



**650 国産牛ホルモン
醤油ダレ
300g 2,257円**
牛1頭から1～1.5キロ程度しか取
れない牛シマ腸を丁寧に処理し
「オレイン酸」を多く含む信州のブ
ランド豚です。塩屋のイゲタボシ
醤油で漬け込み、お肉の味わい
味がぎゅっと詰まっています。



**652 信州米豚カルビ
醤油ダレ
300g 1,544円**
信州のお米を食べて育った信州
米豚は、生活習慣病を予防する
「オレイン酸」を多く含む信州のブ
ランド豚です。塩屋のイゲタボシ
醤油で漬け込み、お肉の味わい
を引き出しました。



**651 ザ・ジビエ
須坂市産鹿肉
300g 1,782円**
須坂市近隣で捕獲、処理された
新鮮な鹿肉を塩屋のイゲタボシ
醤油で味付け。臭みがほとんどな
く柔らかくて美味しいです。



**254 焼肉のたれ「醤油ベース」
300ml 718円**
塩屋の「イゲタボシ醤油」を使った焼肉のタレです。
ニンニクと白胡椒がたっぷり。野菜炒めにも使えます。

**255 焼肉のたれ「味噌ベース」
300ml 718円**
「玉造味噌」と「イゲタボシ醤油」を合わせた味噌ベース
のタレです。玉造味噌の複雑な香味とほのかな酸
味がイゲタボシ醤油のまろやかな味わいとマッチした
タレです。焼肉のタレだけではなく、餃子のつけだれや
野菜炒めなど使用方法はいろいろの万能タレとなっ
ています。

64	こうじみそ2kg	1,901円
12	こうじみそ1kg	1,010円
457	こうじみそ 1kg ご自宅用2個セット	2,020円
458	こうじみそ 1kg ご自宅用5個セット	5,049円
146	こうじみそ500g	578円
459	こうじみそ 500g ご自宅用2個セット	1,156円
463	こうじみそ 500g ご自宅用5個セット	2,889円
445	こうじみそ500g カップ入り	697円
464	こうじみそ 500gカップ ご自宅用2個セット	1,393円
465	こうじみそ 500gカップ ご自宅用5個セット	3,483円
172	こうじみそ2kg 木樽入り	3,316円

味噌造りは麴が命。仕込みにあたって、
職人が最も神経を使う作業が米麴造
り。製麴(せいきく)作業といえます。ど
んなに良い原料を使っても米麴の出来
が悪ければ絶対に良いお味噌にはなり
ません。
「信州味噌の名工」塩屋杜氏の小林秀久
が丹精込めた米麴を贅沢に使った、
塩屋のこうじみそ。
大豆の旨みと米麴の甘みのバランスが絶
品。最も親しまれている塩屋の定番品
です。

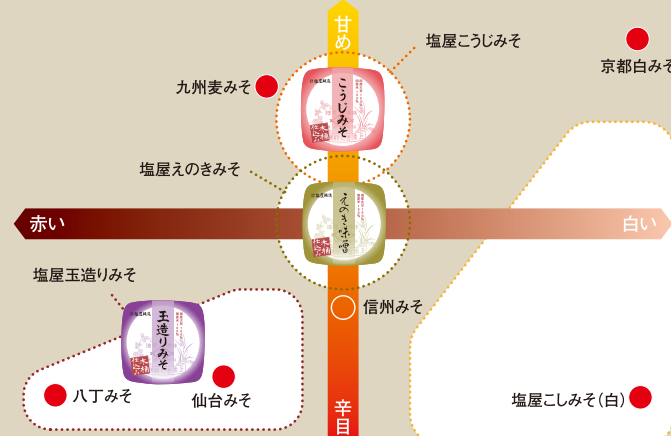
ラベルが
新しくなりました



こうじみそ



塩屋の定番味噌は
ココをチェック！



玉造りみそ

ラベルが
新しくなりました



江戸時代の製法そのままに、
「みそ玉」から造るお味噌で
す。
ひとつずつ手造りされたみそ
玉は、創業時から伝わる味噌
蔵で熟成される間に、蔵に住
む酵母や乳酸菌が付きます。
蔵付の菌と麹菌が醸す玉造味
噌は複雑な香味と旨み、ほの
かな酸味が特徴です。
シジミやアサリ、魚貝類のお味
噌汁は特にお勧めです。

73	玉造りみそ 1kg	1,247円
452	玉造りみそ 1kg ご自宅用2個セット	2,495円
453	玉造りみそ 1kg ご自宅用5個セット	6,237円
147	玉造りみそ 500g	702円
470	玉造りみそ 500g ご自宅用2個セット	1,404円
471	玉造りみそ 500g ご自宅用5個セット	3,510円
447	玉造りみそ 500g カップ入り	869円
472	玉造りみそ 500gカップ ご自宅用2個セット	1,739円
473	玉造りみそ 500gカップ ご自宅用5個セット	4,347円
166	玉造りみそ 2kg 木樽入り	3,791円



えのきみそ

ラベルが
新しくなりました



お蔭様で発売から三十五周年
TVや雑誌でも数多く取り上
げていただいた話題のお味噌
です。
半年ほど発酵させたお味噌に
米麴とえのき茸ペーストを加
えて再発酵。贅沢で手間のか
かった製法です。
えのき茸の旨みが生きている
出汁いらずのお味噌です。
夏野菜にも良く合います。キュ
ウリにたっぷり付けて、豪快に
かじってください。
(お好みでお汁を入れると、さらにおいしく召し上がれます)

10	えのきみそ1kg	1,642円
454	えのきみそ 1kg ご自宅用2個セット	3,283円
456	えのきみそ 1kg ご自宅用5個セット	8,208円
63	えのきみそ500g	886円
466	えのきみそ 500g ご自宅用2個セット	1,771円
467	えのきみそ 500g ご自宅用5個セット	4,428円
446	えのきみそ500g カップ入り	1,069円
468	えのきみそ 500gカップ ご自宅用2個セット	2,138円
469	えのきみそ 500gカップ ご自宅用5個セット	5,346円
174	えのきみそ2kg 木樽入り	4,579円

塩屋醸造 夏の感謝キャンペーン

VIP様ご優待4大特典の御案内

キャンペーン期間 2023年8月31日まで

10名様に 塩屋特製トートバック プレゼント

※味噌は含まれていません。
※トートバックのみのプレゼントです。

1kgの味噌が
2個入りますよ♪



500gカップの味噌が
2個入りますよ♪



2 お届け先一ヶ所につき、
お買い上げ8,640円(税込、送料別)以上
送料無料 ※新みそは除く

3 期間中10,800円(税込)以上
お買い上げのお買い上げのお客様
塩屋醸造特製ふきんプレゼント
※色は選べません



4 のし紙、名入無料
※ご注文承り書にお書きください。

5 ギフト包装無料



🛒 スマホ、パソコンから購入!便利でお得!



塩屋醸造 通販

検索

<https://www.shioya-store.com>

こちらからもご購入できます

JR東海のオンラインショッピング

いいもの探訪 塩屋醸造

検索

小田急オンラインショッピング

小田急 塩屋醸造

検索

新規登録の方には

**300
POINT**

いつでも手軽に注文ができます!

- 🎁 ポイント還元!
- 🎁 会員限定キャンペーン!
- 🎁 入会金・会員費不要!

ネット
でお得!

ポイント
プレゼント

商標登録 有限会社 **塩屋醸造**

〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537
TEL.026-245-0029 / FAX.026-248-0290
<http://www.shioya.co.jp/>

フリーダイヤル 0120-480029

塩屋醸造

検索

最新ニュースは
FBで



スマホで、すばやくアクセス

塩屋ホームページ

塩屋オンライン

Facebook

Instagram

Twitter



SHIOYA.CO.JP

須坂特産「シャインマスカット」ご予約承ります。

信州須坂 日滝原 西原農園さんのシャインマスカット

9月中旬お届け予定

南西斜面の扇状地、須坂市日滝原は
ブドウの一大産地。

扇状地ならではの水捌けと朝晩の寒暖差、

南西斜面の日当たりが、

大粒で糖度抜群のシャインマスカットを育みます。

須坂市はブドウの出荷額全国5位の産地です。

(2019年度 農林水産省市町村農業産出額より)



西原農園さんは
100年以上続く
農家さん。
3代前からブドウ
一筋に栽培して
おります。
昨年より塩屋の
社長所有の農地
を管理していた
だいております。



7月末までにご予約いただいた方、特別価格
※電話、FAXのみの予約になります。

670 シャインマスカット2~4房

1房当たり、約500g~700g **5,000円**

一粒の大きさの目安は画像にてご確認ください。

朝採りにつき、通常便にてお送り申し上げます。

(9月中旬からお届け予定)



35 イゲタボン醤油 1ℓ **632円**

252 イゲタボン醤油 360ml **383円**

62 溜醤油 1ℓ **1,663円**

122 溜醤油 360ml **761円**

250 生醤油 1ℓ **761円**



塩屋醸造では昔ながらの
佐瀬式という手法で醤油を搾ります。
ゆつくりと人間の手に搾ることによって、
雑味のない本場の味を醸し出します。
塩屋醸造のしよゆは
丸大豆(丸のままの大豆)を
100%使用しております。
丸大豆を使用することによって
まろやかな旨みと風味を
醸し出します。

佐瀬式
塩屋の醤油

信州人のソウルフード
おやき

「蒸し」タイプのおやきです。

最近コンビニでも見かけます。

表面を焼いたタイプが多いですね。

本場信州の北部「北信地方」では

「焼き」「蒸し」の2タイプがあります。

北信西側の山間地では「焼き」、

塩屋のある須坂周辺では「蒸し」が主流です。

私どもが昔から慣れ親しんだ「蒸し」タイプを

お届け致します。

白くてモチモチした生地の「おやき」を

お楽しみください。



なす

丸なすと塩屋醸造のお味噌
を合わせて炒めました。
コクと旨みがたっぷりです。



野沢菜

信州の漬物の代表、野沢菜
をじっくりと煮て味わい深い
おやきにしました。



野菜

キャベツをメインに使い、信
州味噌で味付けをした野菜
がたっぷり入っています。



切干大根

味がしみ込んだ切干大根はそ
ばつゆのだしを頂きました。ほ
んのり甘い素朴な味です。



あんこ

甘さ控えめに仕上げた「粒あ
ん」がたっぷり入ったおやきで
す。おやつにもおすすめです。

おやき 5種類セット

656 **2,484円**

塩屋のお味噌を使った、なす、野沢菜、野菜、切干
大根とあんこが2個ずつ入った10個セットです。
国産の原料をふんだんに使った具を丁寧に味付け
し、皮にもこだわったおやきです。

保存料や化学調味料は使用していませんので、
安心して召し上がりがいただけます。

※在庫の関係上、発送まで1週間ほどかかる場合が
あります。



※クール宅急便(冷凍)で配送いたします。他商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。商品代金にクール便の追加料金を
含みます。送料は別途かかります。※添付の説明書通り温めることで美味しく召し上がりがいただけます。商品到着時にご確認ください。

●塩屋のお味噌を使っている。株式会社美包さま(長野市)のおやきを販売させていただきます。

※表示価格はすべて税込み価格です

10

11

※表示価格はすべて税込み価格です



令和五年

できたてお味噌を
量り売り、

蔵出し直送

今年も

ご予約を承ります。

ワインにボージョレーヌーボー、新酒がある様に、お味噌にも”旬“があります。本来、北信濃ではお味噌は自家製。暖かくなった、3月から5月にかけて農家の皆さんは一家総出でお味噌を仕込んでいました。

米麴をたっぷり使う信州味噌は天然醸造でもお盆後の土用丑の日を過ぎれば食べれるようになると昔から言われてきました。

そこで、今年の春に仕込んだ、塩屋のできたてお味噌を「新みそ」として量り売り、蔵出し直送を承ります。

予約受注品につき、大変お買い得です。

令和5年できたて直送新みそ

「糍づくし」

10割糍の塩屋の定番品です。
もっとも親しまれているスタンダード。
JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ／粒みそ 10割麴 甘口 塩分11.5%

370 5kg ダンボール入り 2,878円

376 10kg ダンボール入り 5,438円

701 20kg ダンボール入り 10,411円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和5年できたて直送新みそ

「大吟醸」

糍をたっぷりつけた甘口みそ。
JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ／粒みそ 12割麴 甘口 塩分11.5%

708 5kg ダンボール入り 3,186円

709 10kg ダンボール入り 6,124円

710 20kg ダンボール入り 11,783円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和5年できたて直送新みそ

「玉造りみそ」

味噌玉から造る、昔ながらの田舎味噌。
JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ／粒みそ 8割麴 やや辛口 塩分11.5%

382 5kg ダンボール入り 3,143円

378 10kg ダンボール入り 6,010円

711 20kg ダンボール入り 11,572円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和5年できたて直送新みそ

「えのきみそ」

塩屋だけのオリジナル。
えのき茸ペーストの旨みたっぷりの味噌。
JAあづみ契約栽培大豆・JAあづみ契約栽培米・
長野市産えのき茸100%使用
●タイプ／粒みそ 8割麴 やや辛口 塩分11.5%

383 5kg ダンボール入り 6,739円

379 10kg ダンボール入り 12,701円

716 20kg ダンボール入り 25,056円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

新みそ 発芽玄米みそ

長野県産契約栽培大豆と栄養価の高い「発芽玄米
(長野県産コシヒカリ)」を麴にして仕込みました。
10割麴でやや甘め。発芽玄米のツブツブ感が特長です。
アスリートにもファンの多い、こだわりの逸品です。

720 木樽入り2kg 4,812円

721 5kg ダンボール入り 5,692円

722 10kg ダンボール入り 11,048円

723 20kg ダンボール入り 21,870円

量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和5年できたて直送新みそ

「限定糍づくし」

小布施町産契約栽培米かぜさやかを使用。
味噌職人がお米から造ったお味噌です。
JAあづみ契約栽培大豆・国産米(小布施町産)100%使用
●タイプ／粒みそ 10割麴 やや辛口 塩分11.5%

381 5kg ダンボール入り 3,704円

377 10kg ダンボール入り 7,193円

372 20kg ダンボール入り 14,148円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

売れています！

切り取り部分

外側に折る

切り取り部分

3828790

料金受取人払郵便

須坂局承認

0041

差出有効期間
2025年6月1日
まで

【切手不要】

外側に折る

長野県須坂市新町五三七

有限会社 塩屋 醸造 行



外側に折る

お客様

ご住所

お名前

外側に折る

切り取り部分

外側に折る

切り取り部分