昔ながらの自宅で仕込む

手造りみそ

手間いらずで美味しい手作り味噌が作れます

■着色料、保存料、甘味料などの添加物は一切使用していません。
■プロが仕込んだ味噌の素をご家庭で寝かせるだけととっても簡単！
■寝かせる場所や熟成期間によって風味が違ってくるのも仕込み味噌の特徴。どこでも買えない、あなただけの味噌が出来上がります。
■同じ出来上がり味噌を購入した場合に比べると 30％以上割安です。

期間限定！
お申し込み受付中！
販売期間：2月～4月

日本唯一の三種麹みそ

岐阜県東濃地方は信濃と尾張、三河にはさまれ、それぞれの地域の影響を受けながら独特の文化を創造してきました。味噌も同様に、信濃の“信州味噌”(米みそ)”と尾張、三河の“赤味噌(豆味噌・八丁味噌)の両方の優れた面を生かした、独特の味噌文化が出来上がりました。そこに、マルコ醸造創業者が全国行脚し見つけてきた、「麦みそ」文化を取り入れたのが日本唯一の三種麹みそです。

麹には昔ながらの手づくり。機械任せではない手間隙をかけた本物の味噌作りに励んでいます。

【写真左上】：こうじ味噌タイプ／米麹と麦麹を使った仕込みそ限定の甘口みそ。どなたのお口にも合いやすいタイプです。来年のお正月にはお召し上がり頂けます。
【写真右上】：いなか味噌（三種こうじ味噌）タイプ／味・香り・旨味、三拍子揃った味噌です。一年間から三年間寝かせてからお召し上がりください
【写真手前】：いなか味噌（三種こうじ味噌）タイプを三年以上寝かせたもの／熟成期間を変えることにより、色や香りや旨みの変化を楽しみ、お好みの味噌に仕上げることができるのも仕込み味噌ならではです。(原材料／米・麦・大豆・自然塩)

特別商品「お試しセット」

4kg仕込みポリ桶入＋出来上がり味噌 1kg

初めての方はもちろん、味噌が出来上がるまで待ちきれない！という方にもおすすめ！
いなか味噌タイプ限定です。

3,000 円(税込：3,240 円)

価格表 (こうじ味噌・いなか味噌タイプ共)	箱入 ※重石、桶、内フタ、振り塩、外フタが必要	ポリ桶入 ※重石のみご用意下さい。
お試しセット(いなか味噌・桶のみ) (4kg＋出来上がり味噌 1kg)		3,000 円 (税込：3,240 円)
五升 仕込(正味8kg)	3,900 円 (税込：4,212 円)	4,900 円 (税込：5,292 円)
一斗 仕込(正味17kg)	7,500 円 (税込：8,100 円)	8,900 円 (税込：9,612 円)
二斗 仕込(正味35kg)	14,500 円 (税込：15,660 円)	16,500 円 (税込：17,820 円)

※仕込み方法から管理方法までの説明書付。ご不明な点はお問い合わせください。味噌の完成までマルコ醸造が責任を持って対応させていただきます。

----------きりとり----------

【マルコ醸造株式会社宛】 通信料無料 FAX：080-0600-9700／メール:hello@marukojozo.com
郵便:〒509-7731 岐阜県恵那市明智町 732-1／電話：0573-54-3188(月～土)(9 時～17 時)

手作りみそ(仕込みそ)ご注文書

お名前					電話番号 - -		
ご住所	〒						
ご注文品の数量をご記入ください。	お試しセット(4kg＋1kg)	五升(8kg)(箱入)	五升(8kg)(ポリ桶入)	一斗(17kg)(箱入)	一斗(17kg)(ポリ桶入)	二斗(35kg)(箱入)	二斗(35kg)(ポリ桶入)
こうじ味噌		(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個
いなか味噌(三種麹)	(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個	(　　)個