

×× 今回のキャンペーン ××

1 「塩こうじ」(250g) 特別価格

通常648円(税抜き600円)を、  
**432円(税抜き400円)**  
で販売いたします。



2020年  
5月末日迄

2 ご注文1回につき、  
「塩こうじ」  
ミニパック(70g)  
1個プレゼント



数量限定

3 「おみその学校」「元気なこうじくん」  
4ケース以上ご購入の方

「おみその学校ハーフ」又は  
「元気なこうじくん」(3kg)プレゼント

2020年  
5月末日迄

4 6ケース以上ご購入の方  
「漬け床ゆるゆる」(250g)  
1個プレゼント



2020年  
5月末日迄

5 2~5ケースご注文の方  
送料半額キャンペーン

2020年  
5月末日迄

送料 (税込) ※10月1日より、消費税増税のため送料を改定しました

ケース	地域	九州・中国	四国・関西・中部 北陸・関東・信越	東北	北海道・沖縄
1ケース未満		600円	856円	1,060円	1,518円
1ケース		600円	754円	978円	1,416円
2ケース		754円	754円	1,200円	1,416円
3ケース		397円	397円	754円	1,416円
4ケース		540円	540円	540円	540円
5ケース		652円	652円	652円	652円

6ケース以上送料無料

※ヨーグルト、甘酒は別途クール代220円がかかります。  
※無蛍光サランを追加ご希望の方は、1枚100円頂戴しております。

下記を各1ケース(箱)とみなします。  
おみその学校 ..... 出来上がり10kg  
元気なこうじくん ..... 3kg×2袋  
ヨーグルト ..... 750g×2個  
ごま ..... 10袋  
甘酒 ..... 5個

今回のキャンペーンは中面をチェック！コロからめくってください。

シリアルヨーグルト



日本晴れ  
ヨーグルト

甘酒加工品

甘酒に、豆乳、酒粕、  
ヨーグルトを  
ブレンドしました。

腸内世界は、さまざまな生きた発酵菌  
(乳酸菌・ビフィズス菌)を必要としています。  
日本晴れヨーグルトは腸内世界を  
すっきりと日本晴れにしてくれます。

発酵パワーたっぷりの濃縮原液。  
【原材料】甘酒、豆乳、酒粕、ヨーグルト

750g×2 価格 **2,700円(税抜き2,500円)**

1本でも承っております。  
※賞味期限は、発送から約2週間です。



おかずみそ

ギフト箱入り3個セット

価格 **1,300円(税抜き1,204円)**

こうじに醤油などの調味料  
を加え、発酵させました。自然  
の旨みが食材の味を引き  
立てます。



●ごはんのおともに ●卵かけごはん ●料理の隠し味 ●おつまみに

電話受付年中無休・午前8時～午後6時迄

FAX・Eメールは24時間受付可能  
電話 ☎ **0120-3030-39** (FAXは通じません)  
FAX番号 **0946-72-2333**

ホームページ クレジットカード払いが可能になり  
http://www.k-miso.co.jp/ (HPからご注文のみ)

Eメール info@k-miso.co.jp

■お問い合わせ・お申し込み  
味噌醤油醸造元(有)カネタイ



LINE@

友だち登録で  
お得な情報をGET!  
「おみそのカネタイ」  
@rwr7547r



郵便はがき



夏の定番 ぶっかけそうめん



カレー風味

醤油と米こうじの  
甘辛さに、カレーの風味。  
【原材料】米こうじ、醤油、  
砂糖、酒、カレー粉、シナモン

柚子こしょう風味

醤油と米こうじの甘辛さに、  
ピリッと香る柚子こしょう。  
【原材料】米こうじ、醤油、  
砂糖、酒、柚子、唐辛子

しょうが風味

しょうがの風味と  
麦こうじ、醤油の  
コクのある味わい。  
【原材料】醤油、麦こうじ、  
砂糖、しょうが

140g 価格 各 **400円(税抜き370円)**

お得な  
3個セット 価格 **1,150円(税抜き1,065円)**

おみその学校 元気なこうじくん

職を造って 170年 天(有)カネタイ 味噌醤油醸造元  
〒838-1701 福岡県朝倉郡東峰村宝珠山7



カネダイの伝統  
厳選した国内産の材料で仕込む  
こうじの味わい深い生みそ

**お子さん、お孫さんと! お友達の集まりで!  
楽しくおみそ作りパーティ**

- ①塩入りすり大豆に冷まし湯を加えてよく混ぜ、こうじを加えてさらに混ぜます。
- ②おみそを丸めて、密閉容器に隙間のないよう仕込みます。
- ③表面にアルコーンをふり、ラップ、サラシ、塩をのせます。
- ④直射日光の当たらない風通しの良い所に保存し、月に1~2回フタを取り、熟成の様子を観察してください。

春夏仕込みは2~3ヶ月で食べ頃。食べ頃になったら冷暗所で保存してね♪色が濃くなることもあるよ。おいしい時期に冷蔵庫へ移すと味が変わらないよ!



▲みそ作り教室の様子

**カネダイの定番商品**

- ◇ 蒸し乾しょうが **5月末まで** 20g 860円 → **今だけ660円** (税抜き796円) (税抜き611円)
- ◇ 食べる甘酒..... 200g×5個 **2,000円** (税抜き1,852円)
- ◇ すりごま(白・黒)..... 85g **290円** (税抜き269円)
- ◇ 漬け床ゆるゆる..... 250g **420円** (税抜き389円)
- ◇ 米こうじ..... 500g **570円** (税抜き528円)
- ◇ 米こうじ..... 1kg **1,140円** (税抜き1,056円)
- ◇ こうじ漬けの素..... 750g **1,100円** (唐辛子・塩入り) (税抜き1,019円)
- ◇ できるんで酢..... 500ml **411円** (酢の物・甘酢漬用) (税抜き381円)



**元気な**

「おみその学校」と同じ国産原料で仕込み、2~4ヶ月程度寝かせたおみそです。保存処理、添加物なしの蔵出し直送なので酵母が生きており、お手元に届いてからも熟成が進み、味の変化が楽しめます。

出来てる生みそ (3kg×2袋) ※3kg×1(1/2箱)も承ります

合せみそ Bくん	<b>3,996円</b> (税抜き3,700円)
米みそ Cくん	<b>4,298円</b> (税抜き3,980円)
BくんとCくん各3kg	<b>4,147円</b> (税抜き3,840円)

出来てる生みそ ミニサイズ(1.5kg)

ミニ 合せみそ	<b>1,230円</b> (税抜き1,139円)
ミニ 米みそ	<b>1,350円</b> (税抜き1,250円)



- 気分や料理によって使い分けて
  - 別々に暮らすご家族の分もまとめ買い
  - まとめ買いして、使う袋以外は発酵が進まないよう冷蔵庫へ等
- ※簡易包装ですので、空気穴から汁漏れする可能性があります。開封時には十分ご注意ください。  
※ミニサイズは1袋からご注文いただけます。4袋を1ケースとみなします。  
※おみその見本小袋(約80g)をご希望の方はお気軽にお申し付けください。

**おみその学校**

材料を混ぜて熟成させるだけで、簡単に手作りみそが作れるセットです。国内産大粒大豆(非遺伝子組換)100%使用。米と麦も国内産です。

みそづくり材料セット(出来上がり10kg)	みそづくりハーフセット(出来上がり5kg)
Aセット 麦みそ <b>5,400円</b> (税抜き5,000円)	Aハーフ 麦みそ <b>2,700円</b> (税抜き2,500円)
Bセット 合せみそ <b>5,713円</b> (税抜き5,290円)	Bハーフ 合せみそ <b>2,857円</b> (税抜き2,645円)
Cセット 米みそ <b>6,242円</b> (税抜き5,780円)	Cハーフ 米みそ <b>3,121円</b> (税抜き2,890円)

- 麦みそ..... 熟成にやや時間がかかり、コクのある味わい。
- 米みそ..... 熟成が早く、上品な甘味が特徴です。
- 合せみそ..... 米の甘味と、麦のコクが両方味わえます。

※サンプルみそ約80g付



**塩こうじ**

肉や魚の漬け焼きや、野菜のお漬物に。1日漬けるだけで簡単にこうじの旨味が楽しめます。

**薄切り肉の塩こうじ焼き**

【材料】(2人前)  
豚..... 150g~180g (ロース、モモなど)  
塩こうじ..... 大さじ1  
サラダ油..... 少々  
お好みで大根おろし、薬味など

- 【作り方】  
①豚肉の片面に塩こうじを塗って15分以上おく。(2~3時間で十分味は染み込みます)  
②フライパンに薄く油を敷いて温め、弱火で両面焼く。焦げやすいので注意。  
③器にとり、大根おろし、薬味、ポン酢等をかけていただく。

【原材料】米麹、食塩  
通常648円(税抜き600円)  
250g **特別価格 432円**(税抜き400円)



**刺身の塩こうじ和え**

【材料】(作りやすい分量)  
白身魚の刺身..... 2~3人前  
塩こうじ..... 大さじ1  
日本酒 又は 料理酒..... 大さじ1  
キュウリ..... 1/2本

- 【作り方】  
①キュウリは千切りにする。  
②ボウルに①と全ての材料を入れ和える。冷蔵庫で20分ほど寝かせるとなお美味しい。  
※白身魚、イカの刺身がよく合います。薄造りですと、味が濃くなるのでキュウリを増やしたり、塩こうじの量を少し減らして調節してください。お好みでシソや生姜を加えても。

**小松菜の和え物**

【材料】(作りやすい分量)  
小松菜..... ひと束  
塩こうじ..... 大さじ1  
日本酒 又は 料理酒..... 大さじ1

- 【作り方】  
①小松菜はさっと茹で、ざるにあげて粗熱をとる。  
②2~3cmの食べやすい大きさに切り、水気を絞る。  
③ボウルに塩こうじとお酒を混ぜ、2の小松菜を入れて和える。冷蔵庫で2~3日保存可。

