

×× 今回のキャンペーン ××

1 「麦みそ」(1.5kg) 特別価格

通常 1,100円(税込)を、
900円(税込)
で販売いたします。



限定
200袋

2 ご注文1箱につき
「すりみそ」(120g)
1個プレゼント



2020年
11/7迄

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
11月末迄

4 6ケース以上ご購入の方
東峰村の新米(2kg) 1個プレゼント

数量限定

カネダイがある福岡県東峰村は、標高が高く寒暖差があり、綺麗な水が流れ込みます。山の斜面に広がる棚田で取れた、おいしい新米をプレゼントいたします。



送料 (税込)

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。
※無蛍光サラシ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! ココからめくってください。



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

140g 各 400円(税込)

しょうが風味

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

お得な3個セット 1,150円(税込)

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

ギフト箱入り3個セット

価格 1,300円(税込)

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ました。(HPからご注文のみ)
http://www.k-miso.co.jp/

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)カネダイ



LINE@

友だち登録でお得な情報をGET!
「おみそのカネダイ」
@nrw7547r



郵便はがき



今こそ摂りたい
おみその発酵パワー。



おみその学校 元気なこうじくん

麹を造って 170年 味噌醤油醸造元 (有)カネダイ 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

新発売 カネダイの麦みそ

麦みそならではの
香り・コク・旨み。



おみそを溶くと、フワッと
麦の香りが漂います。
ほんのり塩味と深みのある味で、
麦の食感も感じられる田舎風のおみそです。



限定 200袋 1.5kg 通常1,100円(税込)
特別価格 900円(税込)

	米	合わせ	麦
色	白	合わせ	こげ茶
甘味	強	中	弱
コク	あっさり	中	深い

カネダイの定番商品

※すべて税込価格です

- ◇蒸し乾ししょうが.....20g 860円
- ◇米こうじ.....500g 570円
- ◇食べる甘酒...200g×5個 2,000円
- ◇こうじ漬けの素...750g 1,100円
(唐辛子・塩入り)
- ◇すりごま(白・黒).....85g 290円
- ◇できるんで酢.....500ml 411円
(酢の物・甘酢漬用)
- ◇漬け床ゆるゆる 11月末まで
250g 420円→今だけ 350円
- ◇塩こうじ.....250g 648円



「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	3,996円(税込)
米みそ Cくん	4,298円(税込)
BくんとCくん各3kg	4,147円(税込)

出来てる生みそ ミニサイズ(1.5kg)

ミニ 合せみそ	1,230円(税込)
ミニ 米みそ	1,350円(税込)

- 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凍庫へ等
- ※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(非遺伝子組換え)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)

Aセット 麦みそ	5,400円(税込)
Bセット 合せみそ	5,713円(税込)
Cセット 米みそ	6,242円(税込)

みそづくりハーフセット(出来上がり5kg)

Aハーフ 麦みそ	2,700円(税込)
Bハーフ 合せみそ	2,857円(税込)
Cハーフ 米みそ	3,121円(税込)

※サンプルサイズ約80g付

カネダイのすりみそでちゃんこ鍋



そのまま溶かすだけ。
口当たりなめらかで濃厚な味わいを楽しめます。

120g 216円(税込)

※すりみそのみで注文の場合は、10袋までスターパックでお送りします。4袋まで……送料180円 10袋まで……送料370円

【材料】(4人前)

- *だし
- 水.....1ℓ
- 昆布.....名刺サイズ位のもの1枚(又は顆粒だしや出汁パック1袋)
- すりみそ.....大さじ2

- *鶏団子
- 鶏ひき肉.....250~300g
- 塩こうじ.....大さじ1(カネダイの塩こうじ)
- 料理酒(日本酒).....大さじ2
- 片栗粉.....大さじ1と半分
- すりおろし生姜.....大さじ1~2

*お好みの具材

鶏もも肉、白菜、春菊、白ネギ、キノコ類、豆腐、春雨、うどんなど。

【作り方】

- ①鍋に水、昆布を入れ火にかける。
- ②ポウルに鶏ひき肉、塩こうじ、料理酒、片栗粉、すりおろし生姜を入れよく混ぜる。
- ③沸騰した①の鍋に②の鶏団子のタネをすくい落とす。
- ④お好みの野菜、豆腐などを加えて、鶏団子に火が通ったらすりみそを加え、出来上がり。

シメはうどんがおすすめです。



新発売 カネダイが厳選した「国産ゆず」使用

カネダイ自家製 ゆずポン酢

200ml 400円(税込) → 350円(税込) 12月末まで
500ml 700円(税込)