

×× 今回のキャンペーン ××

1 1ケースご購入につき 2019年 11/15迄

「漬け床ゆるゆる」サンプル(70g)  
1個プレゼント

2 「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 2019年 11/30迄

「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

3 お歳暮ギフト送料半額 2019年 11/30迄

ご注文者様とお届け先のご住所が異なる  
ギフトの送料が半額となります。

4 6ケース以上ご購入の方 数量限定

東峰村の新米(2kg) 1個プレゼント

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) ※10月1日より、消費税増徴のため送料を改定しました

ケース	九州・中国	関西 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、甘酒は別途クーポン代220円がかかります。  
※無糖光サラス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ーい。



保存しやすい  
瓶入りに  
リニューアル

おみそ  
みそ

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
- 料理の隠し味に
- おつまみに



**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】麦こうじ、醤油、砂糖、しょうが

140g 各400円(税込)

お得な3個セット 1,150円(税込)



お歳暮ギフト送料無料で  
キャンペーン実施中!  
ギフト箱入り3個セット  
1,300円(税込)

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は選じません)  
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なようになりました(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」  
@rwr7547r



郵便はがき



あつたかおみそ汁で  
ほっとひと食。

おみその学校 元気なこうじくん

味を造って 170年 **天(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17



厳選した九州産の材料で仕込む  
こうじの味わい深い生みそ

米こうじ 大豆 麦こうじ

いつもカネダイの商品をご愛顧頂き誠にありがとうございます。今年もおいしいおみそ汁の季節が近づいて来ました。おみその原料は、大豆、米、麦すべて九州産を使用しています。先代からの製造手法と品質を受け継ぎ、お客様からの信頼に応えられるよう、これからも日々精進して参ります。

社長 井上宗久

いつもご注文のお電話を楽しみにしています。笑顔の対応を心がけ、喜んでいただけるよう頑張ります。おいしいおみそを皆様に食べて欲しいです。おみそや商品のこと、私たちに何でもおたずねください!

受付・発送担当  
(左から)  
伊藤・高松・宇野



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表面にアルコールをふり、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。

秋・冬仕込みは3~4ヶ月で食べ頃。食べ頃になったら冷蔵庫で保存してね♪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!



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。九州産ふくゆたか大粒大豆(非遺伝子組換え)100%使用。米と麦も九州産です。

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
Bセット 合せみそ	5,713円
Cセット 米みそ	6,242円

※税込価格



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
Bハーフ 合せみそ	2,857円
Cハーフ 米みそ	3,121円

※サンプルみそ(約80g)付 ※税込価格

- 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。



「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)

合せみそ Bくん	3,996円
米みそ Cくん	4,298円
BくんとCくん各3kg	4,147円

※税込価格  
※3kg×1(1/2箱)も承ります



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て買!
  - まとめ買して、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。  
※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。  
※おみその発本小袋(約80g)をご希望の方はお気軽にお申し付けください。



カネダイの定番商品

※価格は全て税込です。

- ◇蒸し乾ししょうが.....20g 860円
- ◇黒ぼん.....150g 540円
- ◇食べる甘酒.....200g×5個 2,000円
- ◇日本晴れヨーグルト... 2,700円  
750g×2本
- ◇すりごま(白黒).....85g 290円

- ◇米こうじ.....500g 570円
- ◇米こうじ.....1kg 1,140円
- ◇塩こうじ.....250g 648円
- ◇こうじ漬けの素.....750g 1,100円  
(唐辛子無入り)
- ◇できるんで酢.....500ml 411円  
(酢の特・甘酢漬用)



漬け床ゆるゆる

おみそと酒粕の漬け床です。一晩漬けるだけで簡単にかす漬けができます。野菜だけでなく、肉や魚の漬け焼きにも。

【原材料】  
酒粕、米みそ、砂糖、みりん、焼酎

250g 420円(税込)

イカとチンゲン菜の炒め物

【材料】(2~3人前)  
イカ.....1杯(小ぶりなら2杯)  
漬け床ゆるゆる.....大さじ2~3  
サラダ油.....適量  
生姜(干切りにしておく).....ひとかけ  
酒.....大さじ1  
チンゲン菜(一口大に切る).....1束  
塩.....ひとつまみ

季節の野菜のお漬物など活用レシピ付き♪



【作り方】

- ①イカはさばいて1~1.5cm幅の筒切りにする。ゲンジは食べやすい大きさに切って水洗いし、キッチンペーパー等で水気をよく拭き取る。
- ②ポウルに①と「漬け床ゆるゆる」を入れ、よく揉み込み、冷蔵庫で20分~一晩置く。
- ③大き目のフライパン(または中華鍋)にサラダ油と生姜を入れ、弱火~中火で温め、②のイカを加え炒める。
- ④イカに8割ほど火が通ったら酒を入れ、チンゲン菜を加えさっと炒め合わせる。
- ⑤塩を入れ、味を調える。

チャック袋に入れて揉み込み、そのまま冷凍保存してもOK



- ◇本醸造生しょうゆ... 200ml 540円
  - ◇カネダイのしょうゆ各種 12
  - ・吟上(九州の黒付かけしょうゆ)..... 412円
  - ・淡口(薄味の九州しょうゆ)..... 412円
  - ・さしみ(甘口たまり九州しょうゆ)..... 589円
- ※しょうゆはサンプル(100ml)をご提供しております。ご注文時にお申し付けください。