

J-ATIのおススメ!自家製味噌を作ろう!

絶品!!アートテン大豆・糀



初めての方こそチャレンジしてください!! 自分で仕込んだ味噌は本当に最高です♪
今の時代、これからの時代に欠かす事のできない超万能調味料の1つである『味噌』
アートテン大豆、アートテン糀、アートテン塩であなたのオンリーワン味噌を作ってみませんか??
初めての方でも大丈夫!! 驚くほど美味しいアートテン味噌が『簡単』にできちゃいますよ♪
1度作ると毎年作らずにはいられないほどウまい!! 先ずは挑戦することから始めましょう☆

商品	容量 / 袋	予定販売価格 (税込)	数量
大豆 (ナカセンナリ) <u>年中出荷可能</u>	1kg入	1,000円	袋
糀 (コシヒカリ) <u>2024年3月中旬から</u>	1kg入	1,728円	袋

* 長野県小川村の川又農園のアートテン大豆とアートテン米の糀です *

乙姫のお塩 *サラサラタイプ	500g入	1,350円	袋
【数量限定】業務用 乙姫のお塩 *しっとりタイプ	1kg入	1,404円	袋

* 業務用乙姫のお塩は、乙姫のお塩よりもニガリが多く含まれており、しっとりしています。味噌や漬物向けのお塩です *

☆ おススメのレシピのご紹介 ☆ (実際にJ-ATIの事務所で3種のレシピを仕込んでいます。お気に入り2号機)

レシピ	1号機	2号機	3号機
大豆	2kg	2kg	2kg
糀	2kg	3kg	4kg
塩	1kg	1kg	1kg
塩分	約12%	約11%	約10%
出来上がり量	約8kg	約9kg	約10kg

- ◎お好みに合わせて各分量を調整しよう☆
- ◎毎年作って自分好みのレシピを確立しよう♪
- ◎蔵出し時に取れる貴重なたまり醤油の味は格別!
- ◎本物の味噌で家族の健康をガッチリサポート!!

初めての方でも安心!! 作る手順や準備物が詳しく載ったJ-ATIの特製マニュアルを随時配信中!

『自家製味噌を作りたい!』その気持ちが大切です。思ったら挑戦しましょう♪
特製マニュアルをご希望の方やご不明な点はJ-ATIまでお気軽にお問い合わせください☆
電話やメール、LINEでのお問い合わせも大歓迎ですヨ!

< お送り先 兼 請求先 > ※ 会員の方はお名前のご記入だけで構いません。(ご登録の住所に限りませのでご注意ください)

お名前		何で知りましたか? ○をつけてください (任意)	ホームページ 知人 LINE通知 Facebook その他 ()
ご住所	〒		
TEL		希望配達時間 ○をつけてください	午前中 12-14 14-16 16-18 18-21

～ 必ずご確認ください ～

- * 大豆と糀と一緒にお届けをご希望の場合は、3月12日以降になりますので予めご了承ください。
- * 糀は3月12日からの発送を予定しております。糀をご希望の方はお早めに予約注文をお願い致します。
- * 注文書に記載のいずれの商品もJ-ATIからの発送となり、送料は約1,210円(税込)です。(数量によって前後しますので予めご了承ください)
- * ご不在によりお受け取りできなかった場合による商品の品質変化 (傷み・劣化) に関しては、責任を負いかねます。
- * 大豆と糀は重量物のため、18,000円 (税別) 以上で送料無料のサービスは **対象外** となりますので予めご了承くださいませ。
- * 3月14日以降で特別に配達日の希望がある場合のみ右にご記入ください。 _____ 月 _____ 日



FAX送信番号:072-669-9176 (LINE・メール・電話でもOK!!)