

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最高にウマイ♪
 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♪
 1度作ると毎年作らずにはいられないほど絶品!! 先ずは挑戦することから始めましょう☆

商品	容量 / 袋	販売価格 (税込)	数量
大豆 (ナカセンナリ) 年中出荷可能	1kg入	1,000円	袋
糀 (コシヒカリ) 残すは3月初旬の入荷分のみ	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 ☆ (J-ATIでは事務所で毎年味噌を仕込んでいます。お気に入りには2号機の糀多め♪)

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すのでご注意ください)

お名前		何で知りましたか? <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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3日頃からの発送になりますので予めご了承ください。
- * 糀は最後の入荷が3月初旬となります。ご希望の方はお早めにご予約注文をお願い致します。 **注文締切：2月20日(木) 正午まで**
- * 注文書に記載の全ての商品はJ-ATIからの発送となり、最安の方法と運送業者さまにてお届けいたします。
- * 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、22,000円(税込)以上で送料無料のサービス(会員さま限定)の対象外**となりますのでご了承くださいませ。
- * 3月3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ませ。 _____ 月 _____ 日



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