

J-ATIのおススメ!自家製味噌を作ろう!

大好評!!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) <u>年中出荷可能</u>	1kg入	1,080円	袋
糀 (コシヒカリ) <u>2月中旬～3月中旬の入荷分のみ</u>	1kg入	1,836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 <u>*サラサラタイプ</u>	500g入	1,728円	袋
【数量限定】 加工品用 乙姫のお塩	1kg入	1,944円	袋

* 加工品用乙姫のお塩は、通常の乙姫のお塩よりもニガリが多く含まれており、少しだけ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!!

初めての方も安心してください。作る手順や準備物が詳しく載ったJ-ATIの特製マニュアルも随時ご案内可能です。

『自家製味噌を作りたい』というその気持ちは何よりも大切です。思い当たったら挑戦しましょう。

J-ATIの特製マニュアルをご希望の方や、その他ご不明な点はJ-ATIまでお気軽にお問い合わせください。

電話、メールやLINEなど、お問い合わせ方法は何でも大丈夫です。

< 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? ○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 ～

* 大豆と糀を一緒にお届けご希望の場合は、2月上旬頃から随時発送になります。

* 糀の注文締切日は右記となります。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：3月10日(火) 13時まで**

* この注文書に記載の全ての商品はJ-ATIからの発送となります。重量・サイズを考慮して最安の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 となりますのでご注意くださいませ。

※ 2月中旬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!!)

E