

【満足度は☆5つ!!!】

注文日： 年 月 日

J-ATIのおススメ!自家製味噌を作ろう!

大好評!!アートン大豆・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い♪
今の時代、これから時代に欠かす事のできない超万能調味料の一つである『味噌』
アートン大豆、アートン糀、アートン塩であなたのオンリーワン味噌を作つてみませんか???
初めての方でも大丈夫!!驚くほど美味しいアートン味噌が『簡単』にできちゃいます♪
一度作ると毎年作らざ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ン大豆とアートン米の糀です *

乙姫のお塩 *サラサラタイプ	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ます。少しだけしつりしています。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



- ◎好みに合わせて各分量を調整しよう☆
- ◎毎年作つ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ャリサポート!!

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时ご案内可能です。

『自家製味噌を作つてみたい』というその気持ちが何よりも大切です。思つ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? <input type="checkbox"/> ○をつけてください(任意)	ホームページ Facebook	知人 その他	LINE通知
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～

* 大豆と糀を一緒に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!!)