

お米通信

2008年12月号

手作り味噌の材料あります

しのぎき米店の麴は、真空・冷凍保存で、欲しいときにすぐ間に合う便利な麴です。

大量のご注文の際は一度ご連絡下さい。

糖化力が強く、旨味のある『黄色麴』という菌を使用しています。

しのぎき米店の味噌材料を、どうぞ宜しくお願いいたします。

手作り米麴	【1kg】	¥750
手作り米麴	【1升1.5kg】	¥1130
無農薬米麴	【1kg】	¥1260
金山寺麴	【1kg】	¥800

※ピーク時には、在庫不足によりお待ちいただく場合がございます。一度、電話等にてご確認のうえ、ご注文下さい。

北海道産大豆『とよまさり』 【普通栽培】	北海道産大豆『とよまさり』 【減農薬・減化学肥料】	北海道産大豆『大袖の舞』 【無農薬・無化学肥料】
1~4kg : ¥580/kg	1~4kg : ¥780/kg	¥1250/kg
5~29kg : ¥440/kg	5~29kg : ¥640/kg	
30kg~ : ¥410/kg	30kg~ : ¥610/kg	



ありがとう券1枚で

チューリップの球根を2球

好評交換中！！

店頭・配達でお米10kgお買い上げごとにお渡ししている『ありがとう券』
今なら1枚で、チューリップの球根2球と交換いたします。
今年は、赤・黄色・ピンクの3種類。
在庫限りで終了いたします。
ご希望の方はお急ぎお越し下さい。

北海道から新商品が入荷しました！

うずら豆 400g ¥500

鹿豆【トラマメ】 350g ¥500

静岡市葵区俵沢30番地

しのぎき米店

TEL: 0120-094050 (054-294-0050)