

非加熱・薄皮大豆・無添加

“甚五郎”さんと共同で手作りにこだわった製法の白味噌

甘みの強い北海道産最高級品種「鶴娘」を厳選

食物繊維・カルシウム・カリウム・たんぱく質が豊富で栄養満点



若

2か月程度の短い期間

若と熟は熟成期間が違う！

4か月以上の長い期間

熟



<日程および販売場所>

2019年12月11日(水)～14日(土)

啓林堂書店 新大宮店

(近鉄奈良線 新大宮駅 1番出口 徒歩4分)

2019年12月17日(火)～21日(土)

啓林堂書店 奈良店

(近鉄奈良線 奈良駅 4番出口 徒歩3分)

<販売時間>

平日 16:00～19:00

土曜日 14:00～17:00

2019年12月14日(土) 10:00～販売！

JA まほろばキッチン JR 奈良駅前店

(JR 奈良線 JR 奈良駅西口 すぐ)



<お取り置き>～メールお申込の方法～

① 上記のQRコードを読み取る、またはメールアドレス
(fujiwaraeenenzemi@gmail.com) を宛先に入力。

② 件名に「藤原みそ、お取り置き」、

本文に「氏名、購入個数、受取希望日時」を入力の上、メールを送信。

→ご確認後、商品をご用意致します。

お味噌汁の目安

だし 200mL に対して
オリジナル白みそ 大さじ1 だよ
お好みに調節してみてくださいね！



1個(400g)

500円

収益金は奈良市福祉協議会・慈善銀行
に寄付いたします。