

みその委託加工をお受けします。



毎年、「ろくすけ」で作るみそはおいしいと好評をいただいています。

みそに適した大豆を選び、平群産の米を持ち込んで作ってもらった麴と塩で作ります。大豆は時間をかけてゆっくり煮ることで優しい甘みが出ます。例年はみんなで集まり、おしゃべりしながら作りますが、今年はそうも行きません。ご注文を受けてお作りします。

◆委託料：みそ 5kg 5,500 円 (1kg1,100 円)

※みその量及び大豆・米持ち込み希望などは別途ご相談ください。

◆委託受付期間：2月1日～3月20日

◆みそ受渡場所：NPO法人千葉自然学校/千葉事務所（千葉市中央区）

または古民家「ろくすけ」（南房総市）

◆みそ受渡の形態：食品用ポリ袋に入れてお渡しします。ご自宅でご用意いただいた容器に移し、9月まで冷暗所に保存して下さい。9月から食べ始められます。

◆その他：・事前に容器を届けていただければ、その容器でお作りします。

こちらで容器を購入することも可能です。（別料金）

・ご希望があれば、9月まで「ろくすけ」の土蔵でお預かりすることも可能です。



お申込み・お問合せ先

NPO 法人千葉自然学校 電話受付時間：平日9:00～18:00

TEL:043-227-7103 TEL:043-202-7237

メール:info@chiba-ns.net ホームページ:http://www.chiba-ns.net/
〒260-0015 千葉市中央区富士見 2-3-1 塚本大千葉ビル7階

FAX 送信先 ≫ 043-202-7237

みそ加工申し込み表

※受付期間:2月1日から3月20日まで

お名前	
ご住所	〒
電話番号	
FAX	
容器	食品用ポリ袋 ・ 容器持ち込み ・ 容器購入希望
預かり	古民家「ろくすけ」での預かりを 希望する ・ 希望しない
受け取り	千葉事務所 ・ 古民家「ろくすけ」
その他	その他ご希望、ご要望はこちらにご記入ください。