

麦みそ



900g 600円 / 400g 300円
風味豊かでとん汁・ほうとう・麦とろろ飯に
おすすめです。

特選米みそ



400g 400円
通常の米みその2倍に当たる
米糀を使用した格別の味わい。

みそ工房
オリジナル

味噌
ようかん



1本 500円
みそ工房のみそを使った
オリジナルの羊羹です。

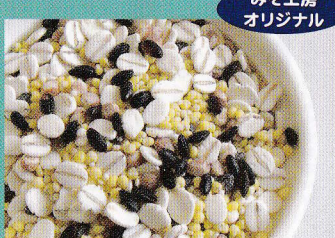
金山寺みそ



180g 300円
大豆・麦・ナスなど入って栄養満点。
きゅうりやご飯と一緒に。

みそ工房
オリジナル

五穀
ごはんの素



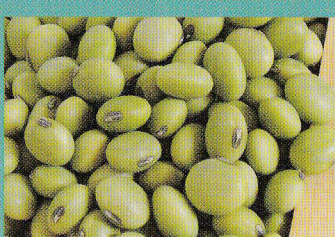
200g 450円
国産の押麦・黒米・もちきび・もちあわ・
赤たかきびをつかったオリジナル。

青大豆きな粉



120g 320円
国みそ工房専用大豆を使った煎りたてきな粉。
香りと甘味が自慢の本物の味。

青大豆



500g 500円
富士山麓で育ったみそ工房専用の大豆。

青大豆おから
こんにやく



300g 350円
カロリーは豚ロースの10分の1
食物繊維はさつまいもの2倍以上



みそ工房



使う豆は富士山麓、標高 830 メートルの高冷地で育った青大豆。日
照時間が長く昼夜の温度差が大きい為、甘く育つ特長を持っています。
手作りにこだわる「みそ工房」では、小さい工房だからこそ妥協せず
に様々な配慮が行き届いた「安心して美味しく味噌」を作る事が出
来ます。大豆を手間暇のかかる釜で煮て、その煮汁も使用する事によ
って風味を出すのもこだわりのひとつ。減塩で、健康面にも配慮した味
噌は、手作りならではの風味をお楽しみ頂けます。
安全、安心、そして美味しさを追求した「みそ工房」。
食卓がいつも笑顔でいられるように願いを込めて作っています。



みそ工房 〒400-0841 山梨県甲府市小曲町 1240-1

電話 & FAX.055(243)6683

携帯 090(3147)2470

営業時間 9:00 ~ 20:00 定休日 不定休

※ メールでも承ります m-isobe@sky.plala.or.jp

※みその委託加工、みそ作り体験受け付けます。(12月から3月末まで)

※糀のみの注文も承ります。

FAX 注文書 Tel.&Fax.055(243)6683

電話、FAX、メールでもご注文を承ります。商品の個数、お客様のご住所などをご記入の上お送りください。送料、合計金額などを折り返しご連絡致します。時期により品切れの場合もございます。甲府市周辺へは無料にてお届け致します。お急ぎの場合や注文後 3 日以上経っても連絡がない場合は、お手数ですがお電話にてご連絡いただけますようお願いいたします。

のし付き、詰め合わせ等のご注文も承ります。ご不明な点はお電話でお問い合わせください。

商 品	重 さ	価 格	個 数
麦みそ 風味豊かでとん汁・ほうとう・ 麦とろろ飯におすすめです。	900g	600円	
	400g	300円	
米みそ 甘口で飲みやすく、 どんな具材にも合います。	800g	600円	
	400g	350円	
特選米みそ 通常の米みその 2 倍に当たる 米糀を使用した格別の味わい。	400g	400円	
黒大豆みそ 黒大豆 100% を使用。 普段のみそに少量加えるとコクが出ます。	400g	400円	
麦麹みそ 麦麹 100% を使用した 麦好きにはたまらない風味です。	900g	600円	
金山寺みそ 大豆・麦・ナスなどいろいろ入って栄養満点。 きゅうりやご飯と一緒に。	180g	300円	
辛みそ 麺類に入れたり、 生野菜につけたりと用途はいろいろ	一 瓶	380円	
青大豆きな粉 みそ工房専用大豆を使った煎りたてきな粉。 香りと甘味が自慢の本物の味。	120g	250円	
黒大豆きな粉 北海道黒大豆を使った煎りたてきな粉。 香ばしく栄養面でも Good。	120g	320円	
みそ工房オリジナル 味噌ようかん みそ工房のみそを使った オリジナルの羊羹です。	1 本	500円	
みそ工房オリジナル 五穀ごはんの素 国産の押麦・黒米・もちぎび・もちあわ・ 赤たかきびをつかったオリジナル	200g	450円	
青大豆 富士山麓で育ったみそ工房専用大豆。	500g	500円	
青大豆のおからこんにやく お肉の代用として使え、カロリーは豚ロースの 10 分の 1、食物繊維はさつまいもの 2 倍以上	1 本	350円	

商 品	重 さ	価 格	個 数
豆類 花豆 一晩水に漬けてからお使いください。	300g	490円	
豆類 うずら豆 水に浸さずにそのまま使えます。	300g	430円	
豆類 とら豆 水に浸さずにそのまま使えます。	300g	470円	
豆類 小豆 水に浸さずにそのまま使えます。	300g	380円	
豆類 金時豆 一晩水に漬けてからお使いください。	300g	390円	
豆類 黒豆 一晩水に漬けてからお使いください。	300g	400円	
雑穀類 もちあわ (岩手産) タンパク質・カルシウムと 白米の 6 倍の鉄分を含む栄養価の高い穀物。	100g	400円	
雑穀類 もちぎび (北海道産) お米 1 合に大さじ 1 杯が目安。 クセがなくミネラル豊富で栄養たっぷり。	200g	480円	
雑穀類 黒米 (秋田県大湯村産) お米 3 合に大さじ 1.5 杯が目安。アントシア ニンは動脈硬化を予防し、抗酸化作用も。	100g	240円	
	200g	480円	
雑穀類 押麦 (宮城県産) お米に 2 割りほどを目安に。 ビタミン B 群とカリウム、カルシウムが豊富です。	300g	260円	
雑穀類 赤たかきび (岩手県産) お米 1 合に大さじ 1 杯が目安。ポリフェノールを 含み、少量混ぜるとお赤飯のような桃色ご飯に。	100g	390円	
糀の甘酒の素 (無添加) 季節商品 昔ながらの糀の甘酒の素 (5~6 人分)	500g	400円	
手造りつぶあん (無添加) 季節商品 北海道産小豆を使い、 甘さひかえめに仕上げました。	300g	250円	
らっきょう漬 (無添加) 季節商品 山梨産のらっきょうを甘酸っぱく仕上げました。	100g	250円	
きゅうり漬 (無添加) 季節商品 山梨産のきゅうりを甘辛しょうゆに漬けた逸品。	200g	250円	

お名前、ご住所、電話番号とご注文日をご記入ください。メールの場合は注文品、個数と必要事項をお送りください。

お名前

ご住所 〒

電話番号 (配送、連絡の際に必用ですので必ずご記入ください)

※備考 注文記入日 年 月 日

みそ工房 〒400-0841 山梨県甲府市小曲町 1240-1

電話 &FAX.055(243)6683 携帯 090(3147)2470 営業時間 9:00 ~ 20:00 定休日 不定休

※ メールでも承ります m-isobe@sky.plala.or.jp

みその委託加工、みそ作り体験受け付けます (12 月から 3 月末まで)。 糀のみの注文も承ります。