

生きている味噌
石井味噌
創業慶應四年

2020年・冬 お取り寄せカタログ

信州・石井味噌

冬の贈り物

「長期熟成味噌」で「免疫力アップ！」
食べ方いろいろ石井味噌の冬ギフト。



「しあわせ信州部門」
2019のテーマ
「健康長寿・安心」
に即して信州ブランドの価値向上に大いに関係しているブランドが選定され、弊社が受賞しました。



新発売
自慢の味噌を使った
本格ピッツァ
→p.13へ
味噌の風味を引き立てる
味噌蔵の厳選だし
→p.3へ

新発売
棚田米味噌のマルゲリータ
→p.13へ

**無料特典
プレゼント!**
詳細はp5~の下部をチェック!

ホームページが
新しくなりました!
石井味噌の魅力を、
臨場感あふれる映像と
写真でご案内します!
<https://ishiimiso.com/>

1カ所のお送り先につき
6,480円(税込)以上
お買上げで.....
送料 無料
2020年12月26日(土)までの受注受付分
送料 無料 このマークの商品は
6,480円(税込)以下でも.....
送料 無料

カタログ番号 **1120** ご注文専用電話 受付時間 AM9:00~PM5:00 ご注文専用ファックス 24時間受付
お電話でのご注文の際は上記番号をお伝えください。フリーダイヤル **0120-141-302** FAX **0263-36-3033**

特別なあなた様に
国内0.3%の杉桶味噌蔵※から
「蔵元の味」をお届けします。
※国産大豆使用の杉桶仕込みの味噌は国内全生産の0.3%といわれています。



みんなが集まる
この時期に!

冷凍品
詰合せ

パーティーパック

**大人数でも楽しめる
人気商品詰め合わせ!**

商品番号 **478** 送料 **無料** 贈答用に
おすすめ

十年味噌の
クワトロフォルマッジ

棚田米味噌の
マルゲリータ

三年味噌と小エビの
ジェノベーゼ

・本格ピッツァ三種セット
棚田米味噌のマルゲリータ×1枚
十年味噌のクワトロフォルマッジ×1枚
三年味噌と小エビのジェノベーゼ×1枚

・味噌ぎょうざ (12個入×2パック)
・そばおやしきセット (計8個入り)
なす鉄火味噌・くるみ味噌・あずき・野沢菜 (2個)・
かぼちゃ・切干大根・しめじ

・三年味噌あいす (500g)

通常価格 ~~6,826円~~ **6,500円** 税込
本体価格6,019円/税481円

2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。 ※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

メディア放映情報!

2020.10.30 日本テレビ 沸騰ワード10
2020.09.09 テレビ東京 ソレダメ! ~あなたの常識は非常識!~
2020.04.21 NHK BS1 Japanology Plus「味噌」
2019.11.02 テレビ東京 出沒!アド街ック天国

石井味噌の
味噌蔵見学!
石井味噌の味噌
蔵の様子を、
映像と写真でご
覧いただけます!

のし紙サービス
ご贈答用にぜひご利用ください。
(貼り付け・同封)

- ◆お歳暮 ◆御年賀
- ◆寒中御見舞い
- ◆粗品 ◆御礼
- ◆快気祝 ◆新築内祝
- ◆内祝 ◆無地のし
- ◆その他法要にも
- ◆ご利用いただいております。
- ◆志 ◆粗供養 その他

包装サービス
FD 30, FD 62, 755
S 32, S 37, S 52,
S 50, S 27, S 24,
S 29, S 36, S 38,
S 10, S 11, S 12,
S 13, S 14, S 15,
S 16, S 17, S 18,
S 19, S 20, S 21,
S 22, S 23, S 24,
S 25, S 26, S 27,
S 28, S 29, S 30,
S 31, S 32, S 33,
S 34, S 35, S 36,
S 37, S 38, S 39,
S 40, S 41, S 42,
S 43, S 44, S 45,
S 46, S 47, S 48,
S 49, S 50, S 51,
S 52, S 53, S 54,
S 55, S 56, S 57,
S 58, S 59, S 60,
S 61, S 62, S 63,
S 64, S 65, S 66,
S 67, S 68, S 69,
S 70, S 71, S 72,
S 73, S 74, S 75,
S 76, S 77, S 78,
S 79, S 80, S 81,
S 82, S 83, S 84,
S 85, S 86, S 87,
S 88, S 89, S 90,
S 91, S 92, S 93,
S 94, S 95, S 96,
S 97, S 98, S 99,
S 100

期間限定 特別送料 2020年12月26日(土)までの受注受付分

1ヶ所送りにつき 6,480円 税込 以上お買上げで 送料 無料	全国送料 無料商品 送料 無料 ▲このマークの商品は	全国送料 半額商品 送料 半額 ▲このマークの商品は
---	---	---

送料のご案内 (1ヶ所送りにつき)

全国一律 送料 770円 税込	冷凍クール便 送料 220円 税込 別途送料 プラス 申し 受けます	定期便 送料 420円 税込 便利でお得な定期便を ご利用のお客様だけの 特典です。
---------------------------	---	---

石井味噌ご案内図

営業時間/午前8時~午後5時 毎日営業

創業慶應四年
天然醸造 信州三年味噌 醸造元
株式会社 石井味噌
〒390-0813 長野県松本市埋橋1丁目8番1号
電話: **0263-32-0534** ファクス: **0263-36-3033**
メール: info@ishiimiso.com 訪問販売は、やっておりません。
ホームページ <http://ishiimiso.com> 石井味噌 検索
LINE @ishiimiso LINEの「友だち追加」から「ID検索」または「QRコード」で登録してください!

お電話でのご注文
0120-141-302
フリーダイヤル
電話番号...0263-32-0534 受付時間...AM9:00~PM5:00

ファックスでのご注文
FAX **0263-36-3033**
専用のご注文書にご記入の上、ご送信ください。

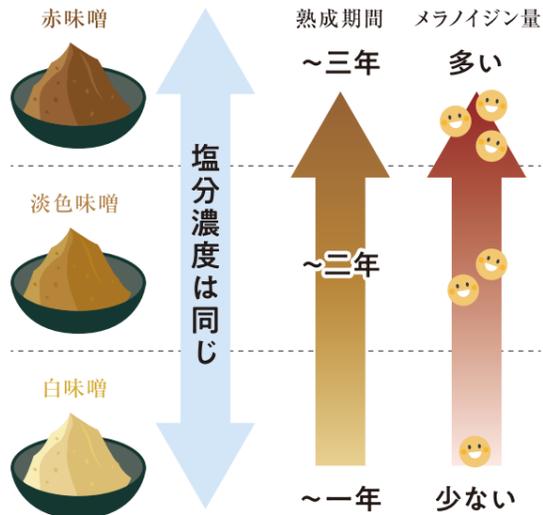
返品・不良品について
返品期間と条件
食品につき、ご注文いただきました商品の返品・交換は原則としてお受けできません。万一不良品等がございましたら、当店の在庫状況を確認のうえ、新品、または同等品と交換させていただきます。商品到着後 7日以内にメールまたは電話でご連絡ください。それを過ぎますと返品交換のご要望はお受けできなくなりますのでご了承ください。

免疫力アップの救世主「メラノイジン」とは？

お味噌の色はなぜ違う？

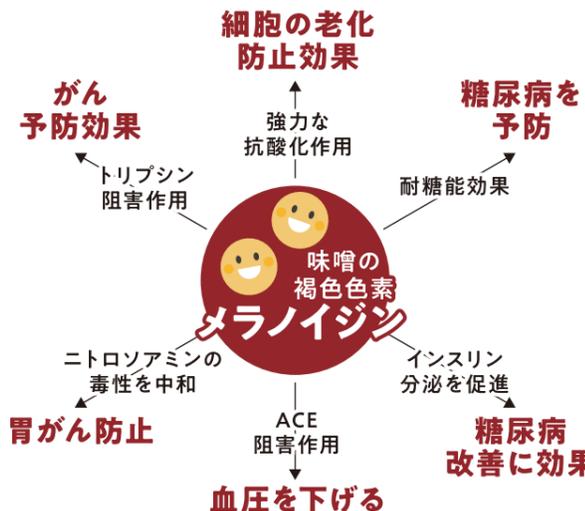
味噌には赤味噌、淡色味噌、白味噌など色の濃い味噌と薄い味噌がありますが、味噌の色と塩分濃度は実は関係無いことをご存知ですか？味噌の色の違いは、発酵・熟成の過程で起こる「メイラード反応」によって発生します。これは原料の大豆が分解してできるアミノ酸が、糖と反応して褐色に変化する現象で、年月を経て熟成が進むほど「メラノイジン」という褐色成分が増え、赤く濃い味噌になっていくというわけです。発酵の度合いにより色や味は変化していきますが、途中で塩分を加えるわけではないので、色が違っても塩分濃度は変わりません。

色が濃いほど多く含まれる
健康により良い
お味噌の色は？濃い色？薄い色？



褐色成分「メラノイジン」で病気に負けないカラダづくり！

赤味噌に多く含まれる褐色成分「メラノイジン」の特徴として、非常に強い抗酸化作用が挙げられます。体内で発生した過剰な活性酸素を除去することで、細胞の老化防止やがんの予防効果が期待できます。また、同じくがんの予防効果があるとされる「トリプシン阻害作用」。胃がん防止が期待できる「ニトロソアミンの毒性中和」。血圧を下げる「ACE阻害作用」。糖尿病改善や予防に効果があると言われる「インスリン分泌の促進」や「耐糖能効果」など、メラノイジンには非常に多くの健康成分が含まれています。



免疫力低下を防ぎ基礎代謝アップ！

メラノイジンは食物繊維と同様の働きをすることで、腸内環境を整え便秘を予防し、腸内の乳酸菌を増やします。腸は体内で最大の免疫器官と言われ、免疫力をアップするための重要な器官と言えます。メラノイジンが多く含まれる味噌の力で免疫力を高め、感染症や病気に負けない健康なカラダづくりを目指しましょう！

三年味噌は腸のスペシャリストお墨付き！

2020年9月9日放送のテレビ東京「ワレタメ」番組では「免疫力を高めたい！」をテーマに、順天堂大学 小林弘幸教授監修で「みそ汁に含まれる塩分をとても血圧は上昇しない」「長期熟成の味噌が免疫力アップに効果的。今の時代にうってつけです。」「免疫力ダイエットに欠かせないのが、長期熟成した味噌に入っている酵母菌や乳酸菌です。」と解説され、石井味噌の三年味噌が紹介されました。



- 参考資料
- 「味噌力」 広島大学 渡邊敦光名誉教授
 - 「日本栄養食糧学会誌」 お茶の水女子大学 本間清一名誉教授
 - 「みそ健康づくり委員会」
 - 「糖尿病の改善やがん予防効果が期待される味噌の褐色色素」
 - 「みそ知博士のQ&A」
 - 「みそサイエンス最前線」
- 監修：女子栄養大学 五明紀春教授

石井味噌 美味しさの秘密

昔ながらの手造り製法にこだわる、石井味噌の味噌造りについて、ホームページで余すことなくお届けしています。



百五十余年の歴史に育まれた 職人によるこだわりの味噌。老舗の味。

味噌は大豆と米、塩が原材料です。おいしさにこだわり、大豆と米はすべて国産を使用しています。「一般に販売されている味噌より価格が高い理由の一つです。「馬鹿なことをやっている」と笑われたこともあります。材料にこだわり続けたのは「こだわりの味」に全国からファンが付いてくださったからなのです。

国産材料にこだわる理由

速醸法の味噌は1ヶ月くらいで成熟し出荷されます。殺菌もされるため、酵母や乳酸菌が死滅し、大切な栄養分が残らないのです。



三年熟成に余念なし

石井味噌は三信州松本で三年間かけて天然の熟成味噌を造っています。時間をかけることが、いい味噌を育てることなのです。「三年かけて出来たこの味に、足し算もなければ引き算もない」。長年味噌とともに生きてきた五代目当主石井基の言葉です。

天然醸造が造る「生きている味噌」

機械化、速醸法が味噌造りの標準になってしまったこの時代に、昔ながらの製法を頑なに守り続ける理由は簡単です。「旨い味噌を造りたい」。速醸法を研究したこともありですが、「どうしてもうまい味噌が出来ない」と、天然醸造だけにこだわりました。

深みのある味噌を醸す「木桶」

石井味噌は木の桶を使っています。高さ、直径それぞれ2m、4トン半入の杉桶です。木桶に住み着いた菌が、風味を豊かにしてくれるのです。桶に住み着いた菌は味噌屋にとって「宝」。木桶は生きています。FRPやステンレスの桶では深みのある味は出ないのです。

三年味噌を造る「強い麹菌」

木桶は生きています。その桶で育てられた味噌には、乳酸菌や酵母が元気に生きています。「生き物」として大切な宝物を扱うように育てる味噌には、麹の力が欠かせません。麹造りは最も難しい作業です。米粒の芯まで麹菌が繁殖しなくてはならないからです。「生半可な麹では三年間もたない」と言われるように、しっかりと麹を造ることが、三年後の味噌の出来を左右すると言っても過言ではありません。

わずか1%以下を守り伝える

国内の醸造所が、木の桶で味噌や醤油、酒などを醸造するのは、わずか1%以下。中でも杉桶仕込みの味噌蔵になると、その数はわずか0.3%と言われています。今では希少となった作り方ですが、それでも製造方法を変えないのは、味わい深い味噌と「旨味がたっぷりあり、香りがよく、まろやかで味わい深い味噌」と、お客様からの声をいただけるからです。



◆キュウリにつけて



◆ラーメンにのせて
◆鍋料理に
◆お湯に溶かしてからスープに
◆ご飯にのせて
◆焼肉につけて

商品番号 528

●**んにく味噌** (120g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

・国産んにく・国産しょうが・国産カツオ節・国産赤唐辛子

◆五平餅につけて



◆豆腐の田楽
◆お餅にのせて
◆そばつゆに
◆パンにつけて
◆ごま豆腐に
◆あえものに

商品番号 527

●**くるみ味噌** (120g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

・国産くるみ・国産えごま・国産黒大豆きなこ

◆焼き鳥につけて



◆ご飯にのせて
◆チャーハンに
◆焼鳥につけて
◆お茶漬けに
◆そばの薬味に

商品番号 524

●**から味噌** (130g)

756税込 本体価格700円 / 税56円

・国産青唐辛子・国産赤唐辛子・国産しその実・大根

3 おかず・漬物

松本一本ねぎ ねぎ味噌

商品番号 529

●**おかず味噌三彩セット**

・ねぎ味噌 (140g) ・から味噌 (130g) ・んにくに味噌 (120g)

2,160税込 本体価格2,000円 / 税160円

贈答用に おすすめ 3点セット

のし紙サービス 実施中

ごはん党は迷わずコレです!!



※ねぎ味噌は松本一本ねぎ使用の在庫がなくなり次第、他県産使用のねぎ味噌となります。

2 おかず・漬物

きゅうりと味噌の相性は抜群です。

商品番号 309

●**胡瓜味噌漬** (190g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

1 おかず・漬物

たまり漬けです。水洗いしないでそのままどうぞ。

商品番号 304

●**野沢菜たまり漬** (450g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

信州の漬け物と

おかず味噌

美味しさにこだわった、味噌加工食品の数々をお楽しみください。

商品番号 301

●**金山寺味噌** (220g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 307

●**みそわさび** (113g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 320

●**ふきみそ** (110g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 310

●**大根味噌漬** (240g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 311

●**丸なす味噌漬** (130g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 312

●**しょうが味噌漬** (100g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 303

●**ごぼう味噌漬** (90g)

648税込 本体価格600円 / 税48円

その他商品部門

5 おらこの八割そば

4 具だくさん汁10袋セット

3 FDこうじ味噌

2 FDパック(32食)

1 FD三年味噌

冷凍食品部門

5 栗五目おこわ

4 みそ焼おにぎり8個入り

3 そばおやきセット

2 フローズンパック

1 味噌ぎょうつぎょうトレイ

おかし・スイーツ部門

5 みそ蔵散歩セット

4 味噌パウムクーヘン2個セット

3 みそ饅頭3箱セット

2 みそあめ

1 甘酒10缶

おかず味噌・漬物部門

5 丸なす味噌漬

4 金山寺味噌

3 おかず味噌三彩セット

2 胡瓜味噌漬

1 野沢菜たまり漬

ギフト部門

5 風月十年・蔵白セット500g

4 フリーストライ18食

3 特選極上セット

2 特選まんぞくセット

1 三年蔵ご贈答用箱詰各種

2019 人気商品 ランキング

忙しい朝や小腹が空いた時にも
しっかり栄養お手軽料理

お茶漬けは、冷めてしまったご飯を美味しく食べたり、手早く食事を済ませる手段として、古くは江戸時代から庶民に親しまれてきました。だしをかけて食べるタイプのお茶漬けは、主に北越地方で好まれてきました。

ご飯の上にお味噌と漬物
風味豊かな「だし茶漬け」

お茶漬けには、野菜に含まれる水溶性のビタミンCを効率よく摂取したり、ぬか漬けに含まれる乳酸菌を効率よく摂取できるなど、たくさんのメリットがあります。

お味噌をだしで溶かしてお漬物と一緒に掻き込めば、手軽に美味しく、効率よく栄養を摂取できます。寒い日にもぴったりの「だし茶漬け」で、しっかり体を温めましょう。



商品番号 S-46

●**味噌蔵のだし茶漬けセット**

- ・おかず味噌三彩セット
- ・信州の漬け物(好きな漬物×2個)
- ・味噌蔵の厳選だし(100g)

通常価格 ~~4,968~~税込

4,600税込 本体価格4,260円 / 税340円

お好きな信州の漬け物とおかず味噌をトッピング!

商品番号 S-46

●**味噌蔵のだし茶漬けセット**

- ・おかず味噌三彩セット
- ・信州の漬け物(好きな漬物×2個)
- ・味噌蔵の厳選だし(100g)

通常価格 ~~4,968~~税込

4,600税込 本体価格4,260円 / 税340円

お好きな信州の漬け物×2個

味噌蔵の厳選だし(100g)

冷蔵庫で 1年間 保存可

料理の美味しさは「だし」で決まる。三年味噌の美味しさを引き立つ厳選素材のお出汁です。

極上本枯れ節

「極上のかつお節【本枯れ節】」がベースのお出汁。和食の基本になるお出汁です。

●保存料・防腐剤など不使用のため開封後要冷蔵

商品番号 DA1

●**味噌蔵の厳選だし** (100g)

1,512税込 本体価格1,400円 / 税112円

味噌汁：約50~60杯分

お手軽粉末タイプ

粉末なので、そのままお鍋や料理に振りかけるだけ! 手軽に本格的な出汁の風味を味わえます。

商品番号 DA2

●**味噌蔵の厳選だし** (30g)

540税込 本体価格500円 / 税40円

味噌汁：約15~20杯分

100%国産素材・天然素材無添加

味噌蔵の厳選だし

国産の上質な素材のみを使用し、食塩・化学調味料・添加食品は一切使用していません。

天然素材そのままの優しい味わいは、離乳食から塩分を気にされる方まで、家族みんな安心して召し上がっていただけます。

冷蔵庫で 1年間 保存可

新発売

濃く使えば 手軽に黄金だしの完成です!

原材料: 本枯れ節・かつお節・しいたけ・真昆布

店主おすすめ味噌ギフトセット

3 ギフト **特選極上セット**



送料 無料
商品番号 S-50
●特選極上セット
 ・三年味噌 (400g)
 ・米こうじ (350g)
 ・三年味噌ドレッシング1本 (200ml)
 ・ねぎ味噌1個 (140g)
 ・から味噌1個 (130g)
 ・フリーズドライ10食
 (三年味噌5食・こうじ味噌5食)

5,400 税込
 円
 本体価格5,000円/税400円

※ねぎ味噌は松本一本ねぎ使用の在庫がなくなり次第、他県産使用のねぎ味噌となります。
 ※送料無料で2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です

特選 まんぞく セット

送料 半額
商品番号 S-38
●特選まんぞくセット
 ・三年味噌 (400g)
 ・米こうじ (350g)
 ・きゅうり味噌漬1袋
 ・丸なす味噌漬1袋
 ・フリーズドライ10食
 (三年味噌5食・こうじ味噌5食)

4,104 税込
 円
 本体価格3,800円/税304円

※送料半額は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です



※中身はすべて1kgポリ袋詰め単位になっております。
 ※「三年味噌」「米こうじ」をご希望の量(1kg)単位で詰め合わせることができます。

商品番号 102
●ご贈答用箱詰 (2kg)

3,348 税込
 円
 本体価格3,100円/税248円

商品番号 104 **送料 無料**
●ご贈答用箱詰 (4kg)

6,588 税込
 円
 本体価格6,100円/税488円

※送料無料で2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です

商品番号 103 **送料 半額**
●ご贈答用箱詰 (3kg)

4,968 税込
 円
 本体価格4,600円/税368円

商品番号 105 **送料 無料**
●ご贈答用箱詰 (5kg)

8,208 税込
 円
 本体価格7,600円/税608円

※送料無料で2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です



商品番号 893 **送料 半額**
●風月十年・三年蔵(白)セット
 ・風月十年 (500g×1個)
 ・三年蔵白味噌【一年味噌】 (500g×2個)

3,996 税込
 円
 本体価格3,700円/税296円

※送料半額は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です

限定商品



秘蔵の十年熟成味噌と、どんなお料理にも合わせやすいと人気の三年蔵白味噌をセットにしました。



商品番号 FD-30 **送料 半額**
●フリーズドライ18食
 ・三年味噌9食・こうじ味噌9食

3,240 税込
 円
 本体価格3,000円/税240円

商品番号 FD-62 **送料 無料**
●フリーズドライ40食
 ・三年味噌20食・こうじ味噌20食

6,696 税込
 円
 本体価格6,200円/税496円

※送料無料で2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です



商品番号 S-24
●みそFDセット
 ・三年味噌 (400g)
 ・米こうじ (350g)
 ・フリーズドライ6食
 (三年味噌3食・こうじ味噌3食)

2,592 税込
 円
 本体価格2,400円/税192円



商品番号 S-27
●みそFDドレッシングセット
 ・三年味噌 (400g)
 ・米こうじ (350g)
 ・三年味噌ドレッシング1本 (200ml)
 ・フリーズドライ3食
 (三年味噌2食・こうじ味噌1食)

2,916 税込
 円
 本体価格2,700円/税216円



商品番号 S-36 **送料 半額**
●みそ三昧セット
 ・十年熟成味噌ソース1本 (260g)
 ・三年蔵赤味噌【三年味噌】 (300g)
 ・三年蔵白味噌【一年味噌】 (300g)
 ・ねぎ味噌 (140g)
 ・から味噌 (130g)

3,888 税込
 円
 本体価格3,600円/税288円

※送料半額は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です
 ※ねぎ味噌は松本一本ねぎ使用の在庫がなくなり次第、他県産使用のねぎ味噌となります。



石井味噌特選

信州三年味噌ギフト

冬のギフトにこだわりの素材と、伝統手法の美味しいお味噌を。

のし紙サービス実施中

石井味噌セット 発売記念限定特典



石井味噌 オリジナル 木曾ひのき 味噌ペラプレゼント

商品番号 755 **送料 無料**
●石井味噌セット
 ・風月十年 (300g)
 ・三年蔵赤味噌【三年味噌】 (300g)
 ・三年蔵白味噌【一年味噌】 (300g)
 ・限定醸造 棚田米味噌 (300g)
 ・味噌蔵の厳選だし (100g)

5,616 税込
 円
 本体価格5,200円/税416円

※送料無料で2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です



生きている味噌
石井味噌
 創業慶應四年

石井味噌 セット

限定商品 石井味噌自慢の味噌が詰まった特別セット

人気の特選調味料と令和元年生まれの新品をセットにした厳選調味料ギフトです。



※送料半額は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です

商品番号 S-37 **送料 半額**
●令和セット
 ・三年蔵赤味噌【三年味噌】 (300g)
 ・三年蔵白味噌【一年味噌】 (300g)
 ・胡麻・酢味噌ドレッシング1本 (200ml)
 ・二段熟成醤油1本 (200ml)
 ・だいたいぼん酢1本 (200ml)
 ・十年熟成味噌ソース1本 (200ml)

3,996 税込
 円
 本体価格3,700円/税296円



令和セット

スマートフォンからもご注文いただけます! オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 **1120** ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
 ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 **0120-141-302**
 ご注文専用ファックス 24時間受付 **FAX 0263-36-3033**

新規会員登録ですぐに使える**500ポイント**をプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで味噌蔵の厳選だし30gプレゼント!

1カ所のお送り先につき **6,480円(税込)以上のお買上げで...** **送料 無料** このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

送料 無料 2020年12月26日(土)までの受注受付分

風月十年

蔵元五代目当主石井基吟醸
ふうげつじゅうねん

豊穰山珍石井泉
信州吟醸味天然
主人淡遠心如水
風月十年文字録

「風月十年」とは、
書家松本芳翠先生が
当蔵元五代目当主との縁を、
右記の七言律詩に表現
された中からの引用です。

この味噌は、当蔵元の
十年以上熟成された
秘蔵味噌と、限定醸造味噌
から調合された限定品です。
唯一、他では味わえない
独特の風味をご堪能ください。

**秘蔵の
十年熟成味噌を使用。**

限定醸造

商品番号 801
●風月十年 (500g)
2,160円 税込 本体価格2,000円 / 税160円
※限定醸造の手作り味噌のため、商品がなくなり次第受付終了とさせていただきます。ご了承ください。

三年味噌・一年味噌 名入樽詰 (ないれたるづめ)

お歳暮のご挨拶やご贈答に
選ばれております

①中央の文字は
右の3種類の中から
一つをお選びください。
ご指定がない場合は「感謝」
の文字が入ります。

②必要に応じて
お先様名・送り主様名を
入れることができます。
お電話にて内容をお受けいた
します。詳しくはお問い合わせ
ください。

商品番号 222
●三年味噌・一年味噌
名入樽詰 (ないれたるづめ)
・信州三年味噌 1kg ポリ袋詰め×1
・米こうじ味噌 1kg ポリ袋詰め×1
4,104円 税込 本体価格3,800円 / 税304円
※冷蔵庫保存で1年間はおいしくお召し上がり
いただけます。

スマートフォン
からもご注文
いただけます!
オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 1120 ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 ☎ 0120-141-302
ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに
使える500ポイントを
プレゼント!

生きて発酵食品で免疫力アップ!
冷蔵庫で1年間保存可

お買い得! と大人気! 米こうじ・三年味噌・棚田米味噌 ご家庭用ポリ袋詰め

石井味噌謹製の三年味噌と、やや甘口の米こうじ味噌をどど〜んと1kg!
ポリ袋詰めにした、ギフトカタログで大人気のお徳用のお味噌です!

白(淡色)味噌 やや甘口の
一年味噌
米こうじ
三年味噌より
米こうじの割合を多めに仕込んだ
熟成一年の白(淡色)味噌で
やや甘口が特徴です。

赤味噌 味と香りが最も豊かな最高級品
三年味噌
信州では古くから
「三年味噌に余年(四年)なし」といわれ
その「味と香り」は共に最高級品として
重宝がられてきました。

粒味噌 令和元年仕込み限定醸造
二年味噌
棚田米で作った米こうじと
北アルプス山系の湧き水で仕込み、
杉桶に寝かせた
香りの高い信州味噌。

商品番号 901 ●米こうじ (1kg ポリ袋詰め) **1,080円** 税込 本体価格1,000円 / 税80円
商品番号 101 ●三年味噌 (1kg ポリ袋詰め) **1,620円** 税込 本体価格1,500円 / 税120円
商品番号 T03 ●棚田米味噌 (1kg ポリ袋詰め) **1,404円** 税込 本体価格1,300円 / 税104円
※冷蔵庫保存で1年間はおいしくお召し上がりいただけます。 ※必要な数をご用命ください。(1kg単位)

お得で便利! 石井味噌の味噌定期便

ポイント1 一度ご注文いただければ、必要量を定期的にお届け! あなたのプランを設定できます!

ポイント2 三年味噌通常価格 1kg 1,620円 定期便だから **1,404円** 税込 送料は全国一律420円

ポイント3 いつでも変更・解約できます。 実際の使用量が少ない場合や味噌が余りぎみになった場合は次回を休止や、次月への変更することも出来ます。 ※【一括払いコース】の変更は増量のみお受けできません。減量の受付は出来ません。 ※【一括払いコース】の途中解約のご返金は、通常料金と通常送料での精算、ご返金となります。

●味噌定期便お届けコースの一例

4~5人のご家庭にピッタリ!	初回一括払い	3kg×年4回コース
2~3人のご家庭にピッタリ!	初回一括払い	3kg×年3回コース
夫婦二人暮らしにピッタリ!	初回一括払い	2kg×年3回コース
お支払いは分割という方へ	各回払い	3kg×年4回コース

●味噌定期便お届けサイクルの一例 (11月スタートの場合)

	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
年4回	●			●			●			●		
年3回	●				●			●				

例えば 初回一括払い 3kg×年4回コース
米こうじ×3kg 定期で年4回お届け
通常合計額 16,040円 定期便合計額 **14,640円** 税込 **1,400円** お得

例えば 初回一括払い 3kg×年3回コース
三年味噌×3kg 定期で年3回お届け
通常合計額 16,890円 定期便合計額 **13,896円** 税込 **2,994円** お得

例えば 初回一括払い 2kg×年3回コース
三年味噌×1kg 米こうじ×1kg 定期で年3回お届け
通常合計額 10,410円 定期便合計額 **8,712円** 税込 **1,698円** お得

※上記以外のkg数・回数をご希望の場合はお問い合わせください。
※定期便の詳細内容は電話にてお問い合わせください。 ☎ 0120-141-302 受付番号 9006 ◀お電話で左記番号をお伝えください。

7,560円(税込)以上お買上げで
味噌蔵の厳選だし30gプレゼント!

1カ所のお送り先につき
6,480円(税込)以上のお買上げで...
送料 無料
このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

送料無料
2020年12月26日(土)までの受注受付分



丸大豆醤油使用 化学調味料・保存料無添加
写真はイメージです

やさしく爽やかな酸味と
カツオの旨味

国産 橙 果汁に天然の伏流水を使用し
丸大豆しょうゆで風味豊かに仕上げました。

商品番号 531
●だいたいぼん酢 (1本200ml)
540 税込円
本体価格500円 / 税40円
賞味期限は約1年です

焼き肉、焼き魚、おひたし、冷奴、天ぷら、サラダ等に



濃厚な旨味と芳醇な香り
二段熟成ならではの

石井味噌蔵元六代目が惚れ込んだ
塩かどのとれたまろやかな味わい。

福岡県産大豆・小麦使用 杉桶仕込み
写真はイメージです

丸大豆と小麦の麴の中に、塩水ではなく
「一番搾り生上げ醤油」を入れ (再仕込み)
再度一年以上 天然熟成された「別格」の醤油。

商品番号 530
●二段熟成醤油 (1本200ml)
648 税込円
本体価格600円 / 税48円
賞味期限は約2年です

お刺身、お寿司、お漬物、ステーキ、冷奴、肉料理等に

「おうちdeごはん」

石井味噌の「おうちdeごはん」応援企画!
期間限定の特別セットをご用意しました!



	商品番号 414 まんぞくセット	商品番号 412 きほんセット	商品番号 413 お手軽セット
三年味噌 1kgポリ袋詰め	○	○	○
米こうじ味噌 1kgポリ袋詰め	○	○	○
安曇野産コシヒカリ 5kg	○	○	○
二段熟成醤油 1本 (200ml)	○	○	○
だいたいぼん酢 (200ml)	3本	3本	1本
胡麻・酢味噌ドレッシング (200ml)	2本	2本	1本
FD三年味噌	20食	20食	10食
FDこうじ味噌	20食	20食	10食
FDなめこ汁	24食	24食	12食
具だくさんとん汁 (270g×5袋)	○	—	—
野菜菜たまり漬 1袋 (450g)	○	—	—
胡麻味噌漬 1袋 (190g)	○	—	—
全てのセットが 送料 無料	21,438 税込円 2,862円お得	17,388 税込円 2,376円お得	11,988 税込円 648円お得

*送料無料は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です

「二段熟成醤油+だいたいぼん酢」の2本セットがお買い得!

ご高評いただいている「二段熟成醤油」と
さっぱりとして美味しい「だいたいぼん酢」を
お得な2本セット (箱入り) でご用意しました。
お歳暮や寒中見舞い、ご贈答などに最適です。

商品番号 532
●二段熟成醤油・
だいたいぼん酢2本セット
二段熟成醤油1本・だいたいぼん酢1本

箱入り 贈答用に
おすすめ

定価 ~~1,188~~円 → **1,080**円 税込
本体価格1,000円 / 税80円



「塩分控え目(9%)」の
やさしい味が特徴です。

伊豆大島の
伝統海塩
「海の精」使用

塩と糀を知り抜いた
蔵元だからこそできる、本物の味!

大豆が味噌となるのは糀のチカラ。そして味噌に
かかせないのは塩。糀と塩を知り尽くした味噌
の蔵元だからこそその、本格派の塩糀をお試し
ください。

商品番号 540
●石井味噌の手作り塩糀
(200g)
648 税込円
本体価格600円 / 税48円



十年熟成味噌の深い味わいと
だしの風味豊かな和風万能だれで
誰でも手軽にプロの味わい。

焼肉に、おでんに。お好み焼きに、串カツや焼きナス。
ふろふき大根や野菜炒め、焼きおにぎりや揚げ物など、
いろんな素材に相性抜群の和風万能だれです!

Tastes of JAPAN by ANA
羽田空港国際線 ANA1 SIITE LOUNGE内の
レストランで採用されました。

〈原材料〉米味噌 (十年熟成味噌)、砂糖、昆布だし、鰹
だし、みりん、しょう油、食用ごま油
※保存料・着色料・安定剤等は一切使用しておりませ
ん。※開封後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し
上がりください。

賞味期限は約1年です。

商品番号 535
●十年熟成味噌ソース
(1本260g)
648 税込円
本体価格600円 / 税48円

商品番号 536
●十年熟成味噌ソース
(1ケース・6本入り)
3,240 税込円
本体価格3,000円 / 税240円

冬は
ホット
で

毎日
つづける
健康習慣!

信州松本地方では昔から甘酒作りは
米糀にごはん、水を加えて適温でねか
せて仕上げました。原料は水と米糀のみ。
甘味料、砂糖、食塩、酒粕など一切使用
せず、糀の発酵による「自然な甘み」が
特徴です。

寒天と混ぜて
和風ゼリーに

フルーツで
甘酒スムージーに

白玉をまぜて
甘酒ぜんざいに

産後や授乳期の
栄養補給に!

小さなお子様
お孫様にも安心!

徳用

商品番号 466
●甘酒 (195g×10缶)
2,160 税込円
本体価格2,000円 / 税160円

商品番号 465
●甘酒 (195g×6缶)
1,512 税込円
本体価格1,400円 / 税112円

商品番号 464
●甘酒 (195g×1缶)
324 税込円
本体価格300円 / 税24円

甘酒
「自然な甘み」
ノンアルコール
アルコール
0%

水と米糀だけでできた

スマートフォン
からもご注文
いただけます!
オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 1120
ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 0120-141-302
ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに
使える500ポイントを
プレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで
味噌蔵の厳選だし30gプレゼント!

1カ所のお送り先につき
6,480円(税込)以上のお買上げで...
送料 無料
このマークの商品は6,480円(税込)
以下でも、他の商品を追加しても...

送料無料
2020年12月26日(土)までの受注受付分

12個入×2トレイ専用の段ボール箱に入れてお届けします。

商品番号 439
●味噌ぎょうざ 2トレイ (24個入)
972 税込 円 本体価格900円 / 税72円

12個入×9トレイ専用の段ボール箱に入れてお届けします。

徳用
商品番号 449
●味噌ぎょうざ 9トレイ (108個入)
4,212 税込 円 本体価格3,900円 / 税312円

※送料無料で2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です

旨さの秘密は当店自慢の信州三年味噌と信州の厳選素材

天然醸造・信州三年味噌使用
味噌ぎょうざ™

信州三年味噌
信州産ニラ
信州産豚使用

NEW
さらに美味しく食べやすくなりました!

おいしく焼けるガイド付

おいしく焼けるガイド付

外はカリッと、中はもっちり!

タレがなくとも美味しい!

冷凍庫で約120日間保存可

外はもちもち中はジューシー

朝日放送 旅サラダ 2019.08.04 放送

で紹介されました!

お客様の声
本当に美味しいです。自分でもリピート買いましたが、今回はお友達に贈ろうと思います。(H様)

調理方法 フライパン

※写真は調理例です

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

信州松本の懐かしい味

具材たっぷり! 地粉とそば粉の皮にあんを詰め、まるめて蒸し、焼き上げる信州の郷土食をご家庭で。

なす鉄火味噌 422 くるみ味噌 423
あずき 424 野沢菜 425
かぼちゃ 426 切干大根 428
しめじ 429

●そばおやきセット (計8個入り)
なす鉄火味噌・くるみ味噌・あずき・野沢菜 (2個)・かぼちゃ・切干大根・しめじ

●そばおやき単品 (各3個入り)

調理方法 蒸し器・電子レンジ・オーブン

商品番号 430
●そばおやきセット
1,890 税込 円 本体価格1,750円 / 税140円

商品番号 431
●そばおやき単品
712 税込 円 本体価格660円 / 税52円

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

冷凍庫で70日間保存可

お客様の声
どの具材もたっぷり入っていて、しかもおやきの皮も厚く食べごたえがあつても美味しい。(埼玉県・T様)

信州特産品

商品番号 455
●栗五目おこわ (200g)
648 税込 円 本体価格600円 / 税48円

調理方法 電子レンジ

甘みたっぷりの栗、ぶなしめじ、じっくり煮込んだ豚の角煮のハーモニーをお楽しみください。

商品番号 456
●みそ焼おにぎり (8個入り)
1,728 税込 円 本体価格1,600円 / 税128円

調理方法 電子レンジ・グリル・オーブン

信州・石井味噌特製
蔵元特製の味がご家庭でも簡単に味噌の香りが大好評!!

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

信州・石井味噌特製
蔵元特製の味がご家庭でも簡単に味噌の香りが大好評!!

商品番号 450
●みそ焼おにぎり (8個入り)
1,728 税込 円 本体価格1,600円 / 税128円

調理方法 電子レンジ・グリル・オーブン

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

新発売

石井味噌オリジナル
本格ピッツァ

1 職人による手作りピザを美味しさそのまま冷凍

2 石窯で地元産の薪を使って焼き上げた本格ピッツァを! ご家庭で!

3 石井味噌の味噌と安全で美味しい食材のみを使用生地が自慢!

外はカリッと、中はもっちり!

商品番号 471
●棚田米味噌のマルゲリータ (3枚)
2,560 税込 円 本体価格2,370円 / 税190円

商品番号 472
●十年味噌のクワトロフォルマッジ (3枚)
2,884 税込 円 本体価格2,670円 / 税214円

商品番号 473
●三年味噌と小エビのジェノベーゼ (3枚)
3,208 税込 円 本体価格2,970円 / 税238円

お客様の声
本当に美味しいです。自分でもリピート買いましたが、今回はお友達に贈ろうと思います。(H様)

調理方法 フライパン

※写真は調理例です

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

おすすめ調理法 自然解凍1~3時間▶オーブントースターで5分

商品番号 474
●本格ピッツァ三種セット
・棚田米味噌のマルゲリータ (1枚)
・十年味噌のクワトロフォルマッジ (1枚)
・三年味噌と小エビのジェノベーゼ (1枚)
2,884 税込 円 本体価格2,670円 / 税214円

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます

味噌とチーズの相性バツグン!

石井味噌特製
三年味噌の成せる技。口溶けしっとり、味わい濃厚。

商品番号 496
●三年味噌あいす (130g×6個入り)
1,944 税込 円 本体価格1,800円 / 税144円

商品番号 446
●冬のフローズンパック
・味噌ぎょうざ (12個入×2パック)
・みそ焼おにぎり (8個入り)
・栗五目おこわ (200g×1個)
・そばおやきセット (計8個入り)
5,238 税込 円 本体価格4,600円 / 税638円

4,968 税込 円 本体価格4,600円 / 税368円

2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。 ※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます

●フローズンパックと、他の冷凍品との組合せでのご注文も送料無料で!

スマートフォンからもご注文いただけます!
オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 1120
ご注文専用電話 0120-141-302
ご注文専用ファックス 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える500ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで味噌蔵の厳選だし30gプレゼント!

1カ所のお送り先につき6,480円(税込)以上のお買上げで...
送料 無料

送料 無料
2020年12月26日(土)までの受注受付分

石井味噌の風味豊かな味噌と菓子職人の丁寧な仕事から生まれたお味噌の新しい楽しみ方。



お楽しみ

石井味噌オリジナルのお菓子が詰まった

スイーツマルシェバッグ

商品番号 S-31

- スイーツマルシェバッグ
- ・マルシェバッグ Mサイズ (ネコ×1枚)
- ・みそあめ (160g×1袋)
- ・みそ饅頭 (くるみ3個・栗3個入り×1箱)
- ・みそ落雁 (6個入り×1箱)
- ・味噌パウムクーヘン (1個)
- ・味噌クッキー (65g×1袋)

3,888円 (税込) 本体価格3,600円 / 税288円



マルシェバッグはお買い物用のマイバッグとして使えます!

落花生みそ手揉 みそあめ



2 菓子

小さなお子様やお年寄りにも食べやすい小さなサイズの飴です

やみつきになる味噌蔵のみそあめ。栄養価の高い「味噌」の風味を生かした、新しい和スイーツ。クドくない、さっぱりとした甘さ。味噌の香りがあとを引きます。



商品番号 504
●みそあめ (160g) 1袋
540円 (税込) 本体価格500円 / 税40円

信州 味噌おかき



芳醇なお味噌の香りが広がるしつかり歯ごたえの味噌おかきです。「味噌おかき」赤味噌仕立てには、無添加にこだわった天然醸造信州三年味噌を使用。豊かなコクと芳醇な香りが広がります。「味噌おかき」白味噌仕立てには、ほんのりした甘さを感じる白味噌を使用。おかきの香ばしさを引き立てます。しつかりした歯ごたえのおかきには、国産のもち米を使用しました。



一年味噌使用 甘口 商品番号 544 ●味噌おかき 白味噌仕立て (55g) 1袋
三年味噌使用 やや甘口 商品番号 543 ●味噌おかき 赤味噌仕立て (55g) 1袋

432円 (税込) 本体価格400円 / 税32円

商品番号 546 3袋まとめて 216円お得!
●味噌おかきよりどり3個 ※味噌おかき赤味噌仕立て、味噌おかき白味噌仕立ての組合せは自由です。
通常価格 1,296円 (税込) → 1,080円 (税込) 本体価格1,000円 / 税80円
2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。



しっとり・もっちり みそ饅頭

味噌の風味で甘み引き立つしっとりとしたお饅頭

饅頭の生地に石井味噌の三年味噌・一年味噌を使用。栗の甘さや、くるみの実の食感、味噌の風味をしっかりと感じるお饅頭に仕上げました。

栗あん 生地に三年味噌を練り込みました
くるみあん 生地に一年味噌を練り込みました



商品番号 560 一年味噌使用 三年味噌使用
●みそ饅頭 1箱 (くるみ3個・栗3個入り)

756円 (税込) 本体価格700円 / 税56円

商品番号 561 3 菓子
●みそ饅頭 3箱
通常価格 2,268円 (税込) → 2,160円 (税込) 本体価格2,000円 / 税160円
2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。

餡入・やわらか みそ落雁



かすかに感じる味噌の風味。やわらかく、食べやすい落雁。日本の伝統和菓子「落雁」の生地に当蔵の三年味噌を練り込みました。かすかに感じる味噌の風味が、餡の甘さを引き立てる、やわらかく食べやすい落雁です。どうぞご賞味ください。



商品番号 547 三年味噌使用
●みそ落雁 1箱 (6個入り)

540円 (税込) 本体価格500円 / 税40円

商品番号 548 3箱まとめて 324円お得!
●みそ落雁 3箱
通常価格 1,620円 (税込) → 1,296円 (税込) 本体価格1,200円 / 税96円
2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。

スマートフォンからもご注文いただけます! オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 1120 ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 0120-141-302
ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える500ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで味噌蔵の厳選だし30gプレゼント!

1カ所のお送り先につき6,480円(税込)以上のお買上げで...
送料 無料 このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

送料無料 2020年12月26日(土)までの受注受付分

厳選素材と自慢の味噌で仕立てた、信州松本の銘菓水菓子。

冷すと、より一層美味しくお召上がりいただけます。



三年味噌くずもち
三年味噌のうま味とほのかな塩味がくずもちの甘さを引き立て、絶妙なハーモニーをお楽しみください。

商品番号 507
●三年味噌くずもち
(43g×4個) 1箱

648 税込 本体価格600円 / 税48円

箱サイズ:
幅95×長さ223
×高さ42mm

・賞味期限 / 製造日より75日間
・保存方法 / 直射日光、高温多湿をお避けください。夏場(6~9月)は要冷蔵
・原材料名 / 砂糖、いんげん豆、味噌、葛粉、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)



十年味噌ようかん
当蔵元の十年熟成味噌と厳選素材を使用したようかんです。唯一、他にはない深い味わいをお楽しみください。

「行列のできる法律相談所」で菊池弁護士に紹介されました

TVで絶賛!

商品番号 506
●十年味噌ようかん
(43g×4個) 1箱

648 税込 本体価格600円 / 税48円

箱サイズ:
幅95×長さ223
×高さ42mm

・賞味期限 / 製造日より90日間
・保存方法 / 直射日光、高温多湿をお避けください。
・原材料名 / 砂糖、いんげん豆、味噌、寒天

新蕎麦 冷凍

そばつゆ付き(ストリートタイプ)

生そば (2食入)



商品番号 407

冷凍 クール便

●「そば処 種村」自家製粉 八割そば(生)
(2食入・つゆ付) 賞味期限 10日

1,080 税込 本体価格1,000円 / 税80円

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

※クール便でお届けしますが、生そばのため冷凍・冷蔵にかかわらず、着荷後5日以内にお召上がりください。

※一度解凍したものは、冷凍できません。(要冷蔵)

※はがき、注文書(封書)でご注文の場合、着日指定は6日後以降をご指定ください。

冷蔵庫で70日間保存可 半生そば



信州そばで、お年越し

新蕎麦

おらこの八割そば

信州安曇野産そばの実を使用し、石臼で挽いたのどごしの良し八割そばです。

商品番号 401
●おらこの八割そば
(3人前・つゆ付)

1,080 税込 本体価格1,000円 / 税80円



2020年産 信州・安曇野産

北アルプスの雪解け水が流れ込む梓川の美しい水と、安曇野の山岳盆地特有の気候が美味しいお米を育てます。

浜さの コシヒカリ

商品番号 406
●コシヒカリ (1kg) (白米)

648 税込 本体価格600円 / 税48円



商品番号 410
●コシヒカリ (10kg) (白米)

5,292 税込 本体価格4,900円 / 税392円



商品番号 405
●コシヒカリ (5kg) (白米)

2,700 税込 本体価格2,500円 / 税200円



甘みと酸味のバランス抜群 加藤農園の採れたて

サンふじ

5kg 14~18玉 贈答用におすすめ



商品番号 505
●信州産サンふじ (5kg)

3,780 税込 本体価格3,500円 / 税280円

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

10kg 28~36玉 贈答用におすすめ



商品番号 510
●信州産サンふじ (10kg)

7,020 税込 本体価格6,500円 / 税520円

※送料半額は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です ※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

石井味噌 オリジナルグッズ



●石井味噌Tシャツ (サイズ:S・M・L・XL・XXL)

Tシャツの詳細なサイズはお問い合わせください。

商品番号 TS1 1着 2,200 税込 本体価格2,000円 / 税200円

商品番号 TS2 2着まとめ買い 3,850 税込 本体価格3,500円 / 税350円



●木管ひのき味噌ペラ

商品番号 G25 1本 385 税込 本体価格350円 / 税35円



●法被 (サイズ:M・L・LL)

商品番号 G23 1着 5,280 税込 本体価格4,800円 / 税480円



●オリジナル前掛け

商品番号 G24 1着 1,815 税込 本体価格1,650円 / 税165円

●マルシェバッグ (Mサイズネコ)

商品番号 G21N 1枚 550 税込 本体価格500円 / 税50円

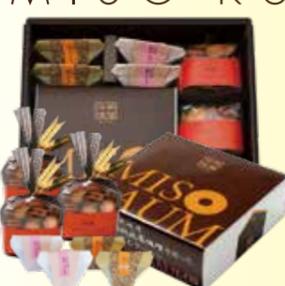
●マルシェバッグ (Mサイズシカク)

商品番号 G21S 1枚 550 税込 本体価格500円 / 税50円

●マルシェバッグ (Lサイズシカク)

商品番号 G22 1枚 770 税込 本体価格700円 / 税70円

MISO KURA SANPO



商品番号 S-32 送料 半額

●みそ蔵散歩セット
・味噌バウムクーヘン (1個)・味噌クッキー (3袋)
・十年味噌ようかん (43g×2個)
・三年味噌くずもち (43g×2個)

3,456 税込 本体価格3,200円 / 税256円

※送料半額は2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です



ほのかに香る一年味噌クッキー

石井味噌の天然醸造・無添加の一年熟成の味噌を使用して、信州松本の洋菓子職人と共同開発のすえ完成した、手作りクッキーです。かすかに感じる味噌の風味が、クッキーの美味しさを引き立てます。

商品番号 519

●味噌クッキー 3袋

通常価格 1,296 税込 3袋まとめて 216円お得!

1,080 税込 本体価格1,000円 / 税80円

2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。

商品番号 517

●味噌クッキー (65g) 1袋

432 税込 本体価格400円 / 税32円

《原材料》砂糖、卵、小麦粉、バター、味噌、ベーキングパウダー

賞味期限は約3ヶ月です。

味噌ようかん・くずもちセット

信州味噌蔵のスイーツ詰め合わせセット



商品番号 509

●味噌ようかんくずもちセット (43g×8個) 1箱

1,188 税込 本体価格1,100円 / 税88円

・賞味期限 / 製造日より75日間・保存方法 / 直射日光、高温多湿をお避けください。夏場(6~9月)は要冷蔵
・原材料名 / 砂糖、いんげん豆、味噌、葛粉、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)



しっとり柔らかな味噌バウムクーヘン

会田養鶏の新鮮卵を使用し、信州三年味噌を練りこみ、上品な味に仕上げました。マーガリン・ショートニングなどのトランス脂肪酸、乳化剤、保存料不使用で、安心してお召上がりいただけます。

商品番号 516

●味噌バウムクーヘン 2個

通常価格 3,240 税込 2個まとめて 540円お得!

2,700 税込 本体価格2,500円 / 税200円

2020年12月26日(土)までの受注受付分が対象です。

商品番号 515

●味噌バウムクーヘン 1個

1,620 税込 本体価格1,500円 / 税120円

《原材料》全卵、三温糖、バター、ライススターチ、生クリーム、薄力粉、綿実油、グルコマンナンペースト、赤味噌(信州三年味噌)、タピオカ澱粉、ラム酒、ベーキングパウダー

賞味期限は約1ヶ月です。

スマートフォンからもご注文いただけます! オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 1120 ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
ご注文専用電話 受付時間 AM9:00~PM5:00 0120-141-302
ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える500ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで味噌蔵の厳選だし30gプレゼント!



1カ所のお送り先につき 6,480円(税込)以上のお買上げで... 送料 無料

このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても... 2020年12月26日(土)までの受注受付分