発酵生活で免疫力アップ！

石井味噌の冷凍食材

冷凍 クール便

さらに美味しく!食べやすくなりました!!

味噌ぎょうざ™

おいしい焼き方の説明書付き!

美味しさUP!

旅サラダ

送料無料※1の徳用販売です。

旨さの秘密は当店自慢の
信州三年味噌と信州の厳選食材

信州産豚肉 信州産ニラ 三年味噌

おいしく焼けるガイド付

調理方法 フライパン

商品番号 439
味噌ぎょうざ 2トレイ
(12個入×2トレイ 合計24個入り)
972円(税込)

商品番号 449 徳用
味噌ぎょうざ 9トレイ
(108個入り) 送料無料

通常価格＋送料で4,806円のところ
594円お得! **4,212円**(税込)
※本体価格3,900円

※1：クール便代220円別途申し受けます。

限定完熟100セット

「本格ピッツァ」も入ってお買得!

商品番号 475
フローズンパック 和み(なごみ)

●三種ピザセット(3種×各1枚)
●味噌ぎょうざ(12個入×2パック)
●栗五目おこわ(200g×1個)
●そばおやきセット(8個入り)

通常価格
~~6,534円~~ **5,981円**(税込)

備えあれば患いなし!

送料無料 ●フローズンパックと、他の冷凍品との組み合わせでのご注文も送料無料です。

ランチに おやつに

地粉とそば粉の皮にあんを詰め、
まるめて蒸し、
焼き上げる郷土食。

商品番号 430
そばおやきセット
(8個入り) なす鉄火味噌・くるみ味噌・おずき・野沢菜(2個)・かぼちゃ・切干大根・しめじ
1,890円(税込)

調理方法 蒸し器・電子レンジ・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!!

商品番号 450
みそ焼おにぎり
(8個入り) **1,728円**(税込)

調理方法 電子レンジ・グリル・オーブン

もち米

具だくさんで旨味あふれる

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

商品番号 454
栗五目おこわ
(200g) **648円**(税込)

調理方法 電子レンジ

・ごぼう ・人参 ・椎茸
・グリーンピース

よくばりピザ三種セット

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)
●十年味噌のクアトロフォルマッジ(1枚)
●三年味噌と小エビのジェノベーゼ(1枚)

※3種類のピザ合計3枚セットです。

3,024円(税込)

信州豚ロース

お手軽 解凍→焼くだけ!

・熟成味噌生姜漬
三年熟成と一年熟成の「合わせ味噌」・みりん・すりおろし生姜で漬込みました。

・蔵元の塩こうじ漬
石井味噌こだわりの「塩こうじ」にブラックペッパーを入れて漬込みました。

商品番号 650
信州豚ロース 6枚入
●熟成味噌生姜漬×3枚
●蔵元の塩こうじ漬×3枚
3,888円(税込)

商品番号 651
信州豚ロース 10枚入
●熟成味噌生姜漬×5枚
●蔵元の塩こうじ漬×5枚
5,940円(税込)

令和3年産 信州「秋・新そば」販売開始!(八割そば・つゆ付)

期間限定

今だけです!
「秋・新そば」の香りを口の中で
楽しんでください!!

季節限定! この機会をお見逃しなく!!

自家栽培の安曇野産そばの実使用
のど越しの良い八割そば
風味豊かな石臼挽きそば粉

夏新そば8/上旬～・秋新そば10/上旬～(お届け予定)

ご存知ですか? 新そばが二種類あることを

夏の味覚と秋の味覚
暑い時期にサッパリした味覚の夏新
香りが高く、味わいが深い味覚の秋新

好みが分かれる夏新と秋新ですが、信州の新蕎麦は夏新の収穫時期が7月頃から始まり、下旬から食べごろを迎え、秋新は収穫が10月頃から始まり、10月中旬から11月いっぱいが食べ頃です。

半生そば 賞味期限:2カ月弱

商品番号 401
おらとこの八割そば
(3人前×1個)
1,080円(税込)

蔵元の具だくさん とん汁

信州三年味噌使用

蔵元のお食事でも大人気の手作りとん汁を再現しました!

常温保存で1年間保存可

たっぷり310g 1~2人前

三年味噌・棚田米味噌・豚肉・人参・大根・玉ねぎ・じゃがいも・ごぼう

10個パックで1個サービス!

商品番号 631
蔵元の具だくさん とん汁 10袋セット
(270g×10袋)
6,480円(税込)

商品番号 630
蔵元の具だくさん とん汁
(270g×1袋)
648円(税込)

お得なセット

商品番号 415
おらとこの八割そば「新そば」+から味噌セット
●おらとこのそば(3人前×3個) ●から味噌(130g×1個)
通常価格 ~~3,996円~~ **3,456円**(税込)

青唐辛子と食べやすくきざんだ高原野菜をふんだんに使用。そばつゆの薬味としてもおいしくいただけます。

商品番号 524
から味噌 (130g)
756円(税込)

手軽で超簡単

お買得 お母さんセット

受付番号 633
・FD三年味噌10食
・FDこうじ味噌10食
・FDなめこ汁6食
・具だくさん とん汁6食
~~通常価格 7,668円~~
6,912円(税込)

FDパック

32食入

お得なフリーズドライ32食入の詰合せです。

受付番号 609
・FD三年味噌10食
・FDこうじ味噌10食
・FDなめこ汁6食×2袋
~~通常価格 5,400円~~
4,968円(税込)

送料無料

注ぐだけのバランス栄養食品!

国産大豆使用

突然の訪問客に上質なおもてなし

蔵元の味噌汁

■ご自宅用 注文書 0918

商品番号	商品名	個数	金額
415	おらとこの八割そば＋から味噌セット	セット	円
449	味噌ぎょうざ 9トレイ	セット	円
475	フローズンパック 和み	セット	円
味噌 101	三年味噌 1kgポリ袋詰	袋	円
味噌 901	米こうじ 1kgポリ袋詰	袋	円
味噌 T03	棚田米味噌 1kgポリ袋詰	袋	円
		商品合計	

お支払い □代金引換 お受け取時に品代・消費税・送料の合計金額をお支払い下さい。 □郵便振替 ご注文日の翌日までにお振込みください。

❶5,400円(税込)以上お買い上げの方 お楽しみ???プレゼント! ※期間中はもれなく(?)を差し上げます。

❷6,480円(税込)以上お買い上げの場合 送料無料

※送料・冷凍クール便代が別途かかる場合がございます。 ※2023年10月30日(月)までの受注受付分に限ります。

通信欄

新商品のご案内はこちらから、ゆっくりとお開きください

石井味噌オンラインショップ
パソコン・タブレット・スマートフォンを使ってオンラインショップからもご購入いただけます。
https://www.misogura.jp/

ご注文専用電話 0120-141-302
ご注文専用ファックス FAX 0263-36-3033

❶5,400円(税込)以上お買上げ※1でお楽しみ???プレゼント! ※期間中はもれなく(?)を差し上げます。 さらに、
❷6,480円(税込)以上お買上げ※2で送料無料
※❶❷ともに、2023年10月30日(月)までの受注受付分に限ります。

追伸:ご注文はお急ぎください。弊社は防腐剤等を使わずに天然素材を生かした商品を多く販売しています。特に季節限定商品は数量限定となりますのでご了承ください。

※1・2:石井味噌全商品が対象です。

長期発酵の「生きている熟成味噌」

有名医大の教授方が勧めているのは蔵元の「生きている味噌」です。

三年味噌（赤味噌）

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。

米こうじ（白（淡色）味噌）

二年熟成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。

二年熟成 棚田米味噌（粒味噌）限定醸造

棚田米で作った米糀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。

お徳用 簡易包装でお届けいたします。

商品番号		税込	※本体価格（税別）
101	三年味噌 1kgポリ袋詰	1,620円	1,500円
901	米こうじ 1kgポリ袋詰	1,296円	1,200円
T03	棚田米味噌1kgポリ袋詰	1,404円	1,300円

※冷蔵保存で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）

味噌定期便 詳しくはWebへ！

蔵元の天然だし

一〇〇%国産素材

「水にもよく溶けて、味しみ良し、ふりかけて良し」

調味料、スープベースとして「和・洋・中」に幅広くお使いいただけます。

食塩・化学調味料・酵母エキス無添加

石井味噌のお味噌を絶賛に引き立てる、オリジナル調合の天然だしです。

便利な味噌汁一杯分の計量スプーン付き

お徳用 新発売

商品番号		税込	※本体価格（税別）
DA4	蔵元の天然だし（500g）	3,240円	3,000円
DA3	蔵元の天然だし（100g）	980円	907円

●保存料・熱殺菌など不使用のため開封後要冷蔵 ●賞味期限：約1年

料金後納郵便

ゆうメール

国内0.3%の杉桶の味噌蔵から「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。

EAT! MEET! JAPAN 主催 農林水産省

農林水産省主催「食かけるプライズ2022」「食かける賞」受賞

SHINSHU BRAND AWARD

「しあわせ味噌開発」最優秀賞のテーマ「健康効果・安心」に即して信州ブランドの価値向上に大いに貢献しているブランドが選定され、弊社が[redacted]。

お得意様必見！ 今だけ特価！ 期間限定品もお見逃しなく!!

生きている味噌 石井味噌 創業慶應四年

秋の味便り

送料無料※ ※石井味噌全商品対象6,480円（税込）以上お買い上げの場合

キャンペーン期間 10/30（月）まで

「生きた善玉菌」食品を毎日摂取 → 腸内環境改善 → 脳腸相関（リラックス効果） → 脳細胞の活性化

期間限定

令和五年産 信州 安曇野産 新そば（つゆ付）

お得なセット限定発売！

お徳用500g 大好評復活販売！

特大袋 蔵元の天然だし 超微粒粉末

オリジナル調合・ご要望にお応えして新発売！

「本格ピッツァ」も入ってお買得！只今緊急増産中!!

フローズンパック 和み（なごみ）

新規会員登録で今すぐ使える 300ポイント進呈!!

❶5,400円（税込）以上お買い上げ※1の場合 特典プレゼント "数量限定" 早い者勝ち!!
2023年10月30日（月）までの受注受付分に限ります。

❷6,480円（税込）以上お買い上げ※2の場合 ~~送料770円~~ 送料無料
2023年10月30日（月）までの受注受付分に限ります。

※1・2：石井味噌全商品が対象です。

こちらよりご開封ください。➡

ごまかさず、手を抜かない——。職人たちの丹精こめた一粒一粒。

信州三年味噌使用

「三年熟成味噌」と甘醤油で味付けし「刻みのり」をまぶした昔ながらの「あられ」です。

商品番号 549 味噌あられ 540円（税込）（55g）

商品番号 551 3袋 通常価格 ~~1,620円~~ 1,296円（税込） お得な3袋セット

料金受取人払郵便

松本郵便局 承認 6639

差出有効期限 令和7年9月20日まで（切手不要）

郵便はがき

3900-8790

長野県松本市埋橋（うずみばし）1丁目8番1号

株式会社 石井味噌 行

受付番号 0916

ご自宅用 申込みハガキ

お電話・ファックスでもOK!

0120-141-302 ファックス 0263-36-3033

ご自宅 フリガナ / お名前 / 生年月日 T・S・H 年 月（お誕生月には素敵な特典をご用意！）性別 女・男・法人 / 電話 ( ) -

※別番希望日 年 月 日 午前・午後・夜間配達

※お支払い方法は代金引換（ご自宅届けのみの場合、手数料は当社負担）、または郵便振替（コンビニ振込も可。手数料は当社負担）よりお選び下さい。
※商品の到着は ご投函後6日前後 となりますので、到着希望日はそれ以降をご指定下さい。

信州の漬け物とおかず味噌

美味しさにこだわった、信州の味の数々をお楽しみください。

金山寺味噌（220g）	甘口 301	大根味噌漬（240g）	辛口 310
もろみ味噌（180g）	辛口 302	しょうが味噌漬（100g）	辛口 312
ごぼう味噌漬（95g）	辛口 303	ふきみそ（110g）	320
野沢菜たまり漬（450g）	304	くるみ味噌（120g）	527
みそわさび（110g）	307	にんにく味噌（120g）	528
胡瓜味噌漬（180g）	辛口 309		

各680円（税込）

ねぎ味噌（140g）	523
から味噌（130g）	524

各756円（税込）

新規会員登録で今すぐ使える 300ポイント進呈!! 既存の方は、ポイント3倍キャンペーン

そのほかの商品はこちらから！ 最新の商品カタログはこちらからダウンロード

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 冷凍クール便 このマークの商品は プラス送料220円（税込）

●定期便 便利でお得な定期便をご利用のお客様だけの特典です。 送料420円（税込）

ご注文のご案内 申込番号「0916」とお伝えください

0120-141-302 電話番号…0263-32-0534 受付時間…AM9:00～PM5:00

FAX 0263-36-3033（24時間受付）

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 ファックス：0263-36-3033

※お名前やご住所など、個人を特定できる情報は、お客様へのご連絡・ご案内資料の送付等の他には使用いたしません。