

商 品 案 内

2016年10月1日 現在 総額表示

狐辰味噌



ナイロン袋 (生味噌)
仕込み年月 1kg (冷凍保存)
上選 15-11月 **648円**
特選 15-11月 **864円**

1kg 5個入り 発送価格
諸経費 1,080円
4,320円
5,400円

印刷袋 (酒精入り)
1kg 印刷袋入
700円
900円

樽入り
2kg ・ 5kg
1,600円 3,800円
2,000円 4,800円

無添加の味噌漬 (1袋 432円 3袋 1,200円)

小袋あがの漬 (単品 13種類)

大根・丸なす・きゅうり・ごぼう・しその実
みょうが・わらび・山うど・しょうが・あさづき
ふきみそ・しそ南蛮みそ

無添加のうめ漬 (1袋 432円 3袋 1,200円)

あがの漬



・大根 胡瓜
丸なす
詰め合わせ

山菜あがの漬



・400g **1,300円**
・540g **2,300円**
・800g **3,400円**

田舎づくし



狐辰味噌と
味噌漬けの

(中) **4,000円**
(大) **5,800円**

当店自慢の逸品 (無添加 無着色)



・こうじ

500g 入り
540円

・あま酒

200g 入り
250円

・にしんの糍漬

160 入り
700円

・いかの糍漬

1 枚入り
700円

新潟産の米のみを使用して昔ながらの製造方法 (1升盛りヘイギ) で造った甘い純白糍です。

県産米 100% の自家製の糍だけを用いて醸造した癖のないおいしいあま酒です。

身欠きにしんを塩こうじで漬け込んだ地元のお土産食品です。今日では地元のお土産品として好評をいただいております。

みがきにしんの糍漬の姉妹品です。北海道産の一夜干しイカを塩こうじで漬けこみました。やわらかくふっくらした珍味です。



宮川糍や店舗
ホームページ

昔の味を明日に伝える

天然醸造・手造りの味 奥阿賀の味噌漬

狐辰みそ **あがの漬**

(地方発送も承っております)

阿賀町津川 麒麟山入口 **宮川糍や** ☎0254-92-2453

<http://www.miyakawakoujiya.shop-site.jp/>