

日本一しょうゆ

My醤油オーナー制度

醤油造り(仕込み・しぼり)に参加して、オリジナルラベル付のお醤油をお届けするサービスです。

あなたも木桶仕込み醤油のオーナーになりませんか？



- こだわり①** 国産有機丸大豆と有機小麦、香川県坂出市の海水を100%使用した国産塩「和の豊塩」を使用。
- こだわり②** 昔ながらの天然醸造、木桶仕込で発酵・熟成しています。
- こだわり③** お好きな写真やお名前を入れたオリジナルラベルにします。

大間々工場 醤油造り製造工程の見学・体験会を開催します



仕込み体験会(2月)
冬の寒い時期に行います。醤油麹を麹室(こうじむろ)から仕込蔵の木桶に仕込む作業で「もろみ」が出来ます。※日程については、約1か月前にご案内いたします。



しぼり体験会(4月)
仕込んでから1年半程でしぼります。熟成した「もろみ」を、職人が見極め、濾布に包みしぼっていきます。

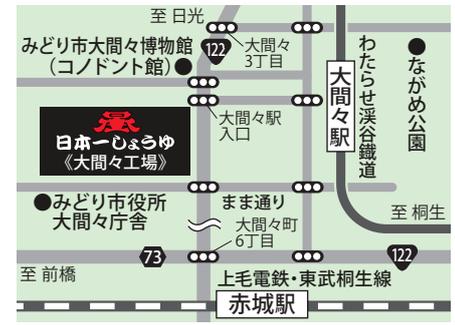


しぼり体験会(4月)
仕込んでから1年半程でしぼります。熟成した「もろみ」を、職人が見極め、濾布に包みしぼっていきます。

詳細	
販売数量	200口(数量限定)
金額	1口…500mlビン×8本 12,990円 (税込・送料込)
※発送は、1箇所まで送料込みとなります。2箇所以上の発送については、別途料金が掛かります。 ※沖縄又は離島への発送は別途料金が加算されます。 ※天災等で生産・出荷が出来ない場合、全額返金致します。	
お支払い	お申込み後、前払いとなっております。 ※代金引換のお支払いはいたしておりません。
キャンセル	ご入金後のキャンセルは、受付致しません。
ラベル制作	オリジナルラベル制作については、仕込んだ翌年の4月頃に改めてご連絡致します。
発送	仕込んだ翌年の6月頃にお届けの予定です。 ※熟成の状態により時期は前後致します。
お申込み	ご来店にてお申込み、電話、FAX、メール、又はホームページからもお申込みいただけます。

日本一しょうゆ 株式会社 岡直三郎商店 大間々工場

お申込み・お問合せ
【定休日】無し(年末年始はお休み) 【営業時間】午前9時～午後5時 【駐車場】7台有
〒370-0101 群馬県みどり市大間々町大間々1012
※大間々駅より、徒歩5分
0120-50-7036
☎ 0277-72-1008 FAX 0277-72-1016
E-mail: omama@nihonichi-shoyu.co.jp
▼お申込みはWEBからも(My醤油オーナー制度から)
日本一しょうゆ 
www.nihonichi-shoyu.co.jp



My醤油オーナー制度《お申込み用紙》 ●弊社記入欄/受注日: 年 月 日() 《第 期》

フリガナ	_____	電話	() _____	—
お名前	_____ 様	FAX	() _____	—
ご住所	(〒 _____)	お申込み口数 <input type="checkbox"/>		
E-mail	_____			