

味噌づくりは 容器(桶)から

発酵を
Self
コントロール



コウジザムライ®

発酵袋 Auto Fermen Zipper で仕込む時が来た！



5つの
ポイント

- ✓ 外気に触れないので衛生的、悪いカビは生えづらい。
- ✓ 通年仕込みが出来、美味しい味噌が出来る。
- ✓ 中身（発酵状態）が見えて、子供との食育にGood。
- ✓ お味噌から出る発酵ガス（自圧）で重し要らず。
- ✓ 特注バルブから余分な発酵ガスを自動排出。

発酵袋 Auto Fermen Zipper

推奨容量	品番	価格
1.5kg～3.5kg	MJ1	250円
3.0kg～7.5kg	MJ2	350円
5.0kg～11.0kg	MJ3	500円



保存は倒れないように
箱などに立てかけて
暖かい部屋に
『置っただけ』です。

マメニン®

①消費量 ②こうじ量 ③食べ頃希望日などを教えて頂けるの的確な各材料をご提案致します。