

丸山味噌醤油醸造店

将油・味噌セット



全て
無添加

お味噌はお好みの組み合わせができます。
組み合わせによって価格が変わってきます。

長野県産の原材料を使用した調味料

宅配
料別

2,708円~3,356円

お好みの味噌×2個

信州赤味噌(500g)・・・**594円**
信州白味噌(500g)・・・**594円**
三年味噌(500g)・・・**756円**
信州麦味噌(500g)・・・**918円**

醤油×2本

濃口醤油(500ml)**540円**
薄口醤油(500ml)**540円**

箱代
440円

宅配料別

私が 作りました

丸山味噌醤油醸造店
丸山さん

丸山さん

創業明治三十三年(一九〇〇年)から、安曇野の地に代々続く田舎の小さな味噌・醤油屋さんです。店内は、昔ながらの木桶がずらり。これが当店のおいしさの秘密です。



当店の味噌醤油は品評会で優秀な成績を毎年収めております。厳選された特別な原料をじっくりと一年間天然で熟成させた特別な醤油「無農薬原料醤油匠味」は、「信州匠選」にも認定されました。



これからも決して量産することなく、当店の味を守っていきける範囲で、気に入って使って頂ける方々のために、誠意をもって造っていく所存です。今だからこそ、地元の味を近しい人達に送ってみてはいかがでしょうか。



※全て税込価格です。

丸山味噌醤油醸造店

味噌各種



味噌

昔ながらの
木桶で作った味噌



信州
赤味噌
(500g)
594円



信州
白味噌
(500g)
594円



信州
三年味噌
(500g)
756円



信州
麦味噌
(500g)
918円

無添加

私が作りました

丸山味噌醤油醸造店

丸山さん

創業明治三十三年（一九〇〇年）から、安曇野の地に代々続く田舎の小さな味噌・醤油屋さんです。店内は、昔ながらの木桶がずらり。これが当店のおいしさの秘密です。



当店の味噌醤油は品評会で優秀な成績を毎年収めております。厳選された特別な原料をじっくりと一年間天然で熟成させた特別な醤油「無農薬原料醤油匠味」は、「信州匠選」にも認定されました。



これからも決して量産することなく、当店の味を守っていきける範囲で、気に入って使って頂ける方々のために、誠意をもって造っていく所存です。今だからこそ、地元の味を近しい人達に送ってみてはいかがでしょう。



※全て税込価格です。

丸山味噌醤油醸造店

醤油各種

創業以来使い続けている
木樽にて天然熟成させた醤油

醤油



長野県産大豆ナカセンナリと長野県産小麦シラネコムギ使用したの醤油です。伝統を受け継いだ100年余年の職人技によってすべて手造りで作り上げ、創業以来使い続けている木樽にて1年間じっくりと天然熟成させました。



濃口醤油
(500ml)
540円



薄口醤油
(500ml)
540円

無添加

私が
作りました

丸山味噌醤油醸造店

丸山さん

創業明治三十三年（一九〇〇年）から、

安曇野の地に代々続

く田舎の小さな味

噌・醤油屋さんです。

店内は、昔ながらの

木桶がずらり。これ

が当店のおいしさの

秘密です。

当店の味噌醤油は品評会で優秀な成

績を毎年収めております。厳選された

特別な原料をじっく

り一年間天然で熟

成させた特別な醤油

「無農薬原料醤油匠

味」は、「信州匠選」

にも認定されまし

た。

これからも決して量産することな

く、当店の味を守っていきける範囲で、

気に入って使って頂ける方々のため

に、誠意をもって造っていく所存です。

今だからこそ、地元の味を近しい人

達に送ってみてはいかがでしょうが。



※全て税込価格です。