

食べて育もう！

熊本の地下水

創業二六〇余年
伝統と技術の集大成
地下水を育むために

かん養効果の高い白川中流域で作られた
※(大津町・菊陽町など)

米・大豆・大麦を使用し、匠の熱い想いで

味噌への誇りを込めて作り上げた

極上の香りと深い味わいの渾身の逸品です。



ウォーターオフセット事業賛同商品

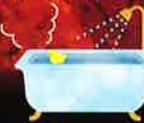
「現代の名工」永田富浩監修

匠の味噌 無添加
米麦あわせ

500g

- 赤もろみ 200g 大津・菊陽産原料使用
- 塩麴米麦合わせ 150g

【株式会社 山内本店取扱い】



味噌1箱分(500g)で
お風呂10杯分(2,500ℓ)の
地下水が育まれます！

ウォーターオフセット事業とは？

田んぼの水はゆっくりしみ込んで、私たちの生活に欠かせない地下水になります。ウォーターオフセット事業とは、地下水かん養域で育った農畜産物を購入・消費することによって、使用した地下水量をまかなう取り組みです。地下水だけでなく、それを育むための農業を支えることにもつながり、波及効果の高い環境保全活動と言えます。

※かん養…地表の水が地下に浸透し、地下水になることを言います。



数量限定

なくなり次第終了
となります！

お問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社 山内本店 〒869-1102 熊本県菊池郡菊陽町原水5548
TEL 096-232-3300 FAX 096-232-2217

FAXでの購入
申込み受付中
裏面FAX申込書



総額5,000円以上より配達いたします。

ウォーターオフセット事業
 「匠の味噌 米麦あわせ(無添加)」、
 「赤もろみ」、「塩麴米麦合わせ」購入申込書



地下水
かん養米
使用

仕
込
み
へ
の
こ
だ
わ
り

一般的に味噌を仕込む際は4tタンクを使用しますが、品質向上のため、全国品評会用と同じ80kg桶にて発酵熟成を徹底管理。

手間ひまはかかるのですが、丁寧な仕込と伝統の技術により、華やかでふわっとして果実の様な甘い香りを均一な品質で創り出すことができます。

価格(税込)	数量	金額	申込者情報	
匠の味噌 米麦あわせ(無添加) 500g 1,000円	個	円	会社名	様
赤もろみ 200g 250円	個	円	お届け先	〒
塩麴 米麦合わせ 150g 400円	個	円		
合計金額 円			部署名	
			担当者名	様
			TEL	FAX

販売期間：平成30年3月30日(金)

- 数量限定ですので、なくなり次第終了となります。ご了承の程、よろしくお願いいたします。
- 購入希望者(会社・団体)でご注文を取りまとめて、弊社までお申し込みください。
- お支払いは取りまとめた金額を現金で配達員へお渡しください。
- 総額5,000円以上より配達いたします。



申込先：株式会社 山内本店 FAX 096-232-2217

ウォーターオフセット事業に関するお問い合わせ