

みそ汁上手

バック味噌から
取り出すのにご
使用下さい。

健康づくりに最適！

みその分量が調節できるので、
みそ汁作りの減塩に便利です。

料理や人数に合わせて
必要なみその量をはかる
ことができます。

グラム

目盛りを合わせてみその中に差し込み、必要な分だけ味噌が取り出せます。

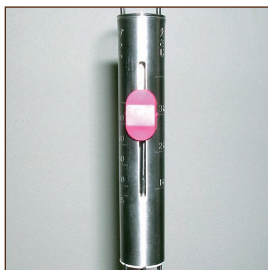
大さじ

これ1つで量って
まぜる！



取り出したら、そのまま
鍋の中で溶かせます。

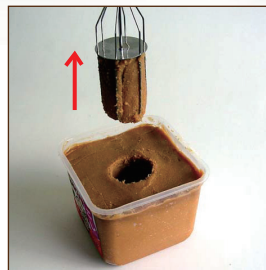
使い方



1. 味噌をお湯の量に合わせ
て、取って目盛りを合わ
せます。



2. 味噌の中に本体の計量板
に当たるまで押し込み、
60度以上回します。



3. 本体を引き抜くと計量さ
れた味噌が取り出せます。
※味噌が少量になり、計量板に達
しない時は2、3回繰り返すと味
噌がせり上がってくるので計量
できます。



4. 下方の四隅の味噌は、本
体の先端を当てて回すと
隅も取ることができます。

みそ汁上手 企画書

品 番	品 名	税込価格	JANコード
108200	みそ汁上手	¥2,200 (本体価格¥2,000)	4971884 108204
<商品サイズ> 約234mm×38mm×38mm 約52g <箱入りサイズ> 約235mm×42mm×42mm 約60g			
<カートン入数> 1カートン100個入り			
<品質表示> 本 体／18-8ステンレス 指当て／ポリプロピレン（耐熱温度90℃） 口 元／66ナイロン（耐熱温度180℃）			