

味噌汁紀行

六種類のご当地味噌を、堪能ください！



北海道(米みそ)

北海道でじっくり熟成させた
伝統の味。豊かな香りとコク、
余韻の長い旨味。
中辛口の赤味噌です。



山形(米みそ)

山形県産米を使用した
「12割こっじ」の
無添加生みそです。



長野(米みそ)

創業明治二十八年、
伝統の製法でつくる
蔵元自慢の「信州味噌」。
選ばれた原料のみを
厳選した中甘口の豆味噌です。



愛知(豆みそ)

木桶にて天然醸造
(一年半以上熟成)した
豆味噌にだしを
加えました。



徳島(米みそ)

創業以来製造している
米糀はすつきりとした
味わいが特徴です。



大分(米麦合わせみそ)

米みその甘さと、
深くこまやかな麦みその
味わいがほどよい、
米麦合わせの
甘口すりみそです。

