

# 日本列島

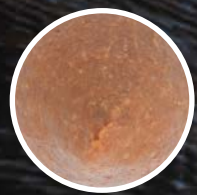
# 味噌汁紀行

## 七種類のご当地味噌を ご堪能ください！



### 北海道（米みそ）

米麴と大豆のバランスが美味しさの秘密です。  
優しい香りと味が、心をほっとさせてくれます。



### 秋田（米みそ）

無添加生味噌は、米どころ秋田のあきたこまち米と  
粒よりな大豆を使用したお味噌です。  
あきたこまち米糀の甘さと旨味が特長です。



### 福島（米みそ）

国産米100%使用、酒精無添加の  
こだわり仕上げ。八歩こうじの自然な甘味・  
旨味をお楽しみいただけます。



### 福井（米みそ）

米五のみその味噌造り 190 年以上の  
歴史において、味と技を受け継ぎながら  
作り続けてきたこうじ味噌。



### 愛知（豆米合わせみそ）

厳選された大豆をじっくりねかせて作った  
豆みそに米みそをバランスよく合わせた赤だしです。  
本場の赤だしらしい風味とコクが味わえます。



### 愛媛（麦みそ）

熟成期間が長いいため旨味が深く、  
コクがあるすっきりとした味わいです。



### 福岡（米麦合せみそ）

鶴味噌の中で1番人気の商品です。  
米こうじの甘みと麦こうじの旨味を併せ持つ  
まろやかな中にも深い味わいを持つお味噌です。

