

# 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)

米麹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。

