

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 (中辛口・米みそ)

あっさりとした風味が特徴。
昔ながらの味。すっきりとした味わいです。



岩手 (中辛口・米みそ)

地元秋田でお味噌といったらこれ。
一番親しまれているまさにお袋の味。



新潟 (中辛口・米みそ)

国産大豆・国産米を使用し、
杉桶でじっくり熟成させた越後みそです。
上越地方銘産の浮き米糴味噌です。



京都 (辛口・米・豆合わせみそ)

厳選された米みそと豆みそを使用し豆みその
くせをやわらかくおさえた合わせみそです。



静岡 (甘口・米みそ)

あま酒麴を作る方法で丹念に麴を作っています。
江戸時代から静岡でつくられている麴が多く
塩が少ない甘口の味噌です。



岡山 (中甘口・米みそ)

1年間杉桶の中で熟成させたお味噌は
コクの深い味わいと、こまやかな
甘みとが良くなじんでいます。



宮崎 (甘口・麦みそ)

甘味料は使用せず、麦こうじをふんだんに使い、
味噌本来のほどよい甘味を引き出した
甘口の麦みそです。

