

あまみそ 鹿児島

四国のはだか麦、九州の大豆、国産米を100%使用し、天塩で仕上げたあま口の
みそです。麦こうじと米こうじを合わせて仕込んで作りました。

四国産はだか麦使用

麦こうじをつくるための麦は、四国産(主に愛媛県)はだか麦を使用しています。

国産米使用

米こうじをつくるための米は、国産米(主に鹿児島県)を使用しています。

九州の大豆使用

大豆は、九州産(主に熊本県産)フクユタカを使用しています。NON-GMO(遺伝子組換えでない)の大豆です。

天塩使用

塩は、赤穂の天塩を使用しています。この塩は、オーストラリアの美しい海水を自然の力で塩田濃縮した、「天日塩(てんびえん)」と「にがり」を原料としています。350年前より赤穂に伝わる、にがりを戻す(差す)塩づくりによって仕上げた、海の恵みであるにがり素材の味を引き出し、お料理の味わいを深める塩です。

塩分控えめ

日本食品標準成分表2020年版(八訂)のみそ類(米みそ)の塩分は、12.4%ですが、鹿児島合わせみそは、約9%です。なので塩控えめです。

あまみそ

じっくり4~6ヶ月熟成させ、素材の旨みを引き出されたあまのみそです。

生きているみそ

発酵を止めるアルコールを使用せず、熱処理もしていない生きているみそです。みそが呼吸しやすいように、袋上部には呼吸用の穴が開いています。

美味しいみそ

良い原料を使い、良いこうじを作ること。これが美味しいみそ作りの秘訣です。じっくりと自然発酵したみそは、味に深みが出ます。大事に育てられた生きているみそは、1個/個丁寧に袋詰めしています。



麹(こうじ)をほぐし、出来を確認



充填、計量、加熱シール