



国産米を主原料にじっくり熟成させ、  
素材の風味を活かした合わせみそです。

国内産の米と麦をじっくり熟成させ、素材の味を活かした合わせみそです。

## 国産米使用

国内産（主に九州）の米を使用して米麴を作っています。

## 九州産大麦使用

福岡県産の大麦を使用して麦麴を作っています。

## 分別生産流通管理を行った 大豆使用

遺伝子組換え大豆の混入を防ぐため分別生産流通管理を行っている  
カナダ産大豆を使用しています。

## 国産の海水塩使用

塩は、香川県の海水を汲み上げ、濾過、濃縮、煮詰めた、  
にがり分も含まれた国産の海水塩を使用しています。

## 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、12.4g ですが、  
合わせみそ一番は、約9.5%ですのお塩控えめです。

## 天然醸造

麴の力だけで4～5ヶ月かけてじっくり熟成させた天然醸造の純正みそです。  
食品添加物や酒精は一切加えていません。自然の旨みたっぷりのおいしいみそです。



SOKEN.SHA  
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/awasemisoichiban/>

