

減塩

塩味ひかえめ 味まろやか

樽みそ一番

減塩

日本食品標準成分表2020年版「米みそ・赤色辛みそ」(食塩相当量13.0%)と比べ塩分30%カットの減塩味噌です。(食塩相当量8.4%)樽で長期間(6~8ヶ月)熟成させた生みそです。

有機大豆・国産米使用

大豆は、メーカー独自で種苗管理から、生産管理まで行った、有機栽培大豆(遺伝子組換え混入防止管理済)を使用しています。米は、長野県または山形県庄内産の米を使用しています。



熟成

時間をかける

「速醸法」と呼ばれる、熟成期間をわずか数週間しかかけないみそではなく、6~8ヶ月という時間をかけ、温度管理を厳密に行いながら、天然醸造と同様に春夏秋冬の温度サイクルを経験させることで熟成させた「温醸造」みそです。

酵母菌の発酵により、大豆に含まれるたんぱく質がアミノ酸に変わること、みその味となるふくよかな自然な旨みを醸し出し、本当のみそが持つ深い香りは発酵の最終段階、しかも熟成期間の長いものだけに生まれるのです。



手間をかける

厳選された原料に付着する皮や異物を丁寧に除去し、原料そのものだけを使用し、ゆっくりと6~8ヶ月間かけて熟成、製造管理され、米麹や大豆の粒が残った粒みそが出来上がります。

厳選した原料を使わない、皮や異物を十分に除去できない、また製造管理に自信がないみそは、それを隠すために「摺りみそ」にしてしまうことがあるのです。

樽みそ一番は、作り手が自信を持って提供し続けている、米麹の残る伝統的な本当のみそなのです。

生みそ

いきた生みそ

みそを仕込んで発酵熟成させた後、そのまま非加熱でパッケージしています。加熱しないので、酵素、酵母がいきている、生みそタイプです。

酵素が働くので、食材の旨みを引き出すみそ漬けを作ることができます。また、みその本来の香りと深い旨みがありますので、みそ炒めにもおすすめです。

現在市場に出回るみそは、酵母の過発酵によるパッケージの膨張や破裂を防ぐため、出荷前に加熱処理などによって酵母菌が殺菌されてしまったみそが多いようです。



酵素がいきた生みそのみそ漬けとは

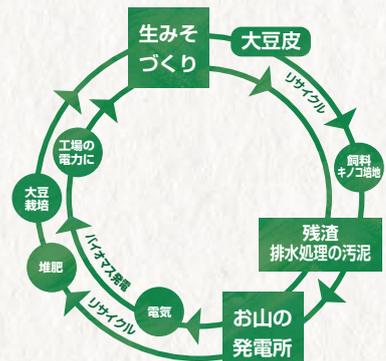
酵素がいきている生みそでみそ漬けを作っていただくと、酵素が漬けた素材を分解することで旨みを引き出して美味しく感じるようになります。

しかし、酵素のちからを失ってしまったみそは、塩分などが素材を締めたり、みその風味をつけることはあっても、旨みや甘味が感じられるようになることはありません。

環境へのとりくみ

樽みそ一番の製造委託会社であるマルモ青木味噌では自然を育む循環型みそづくりを行っています。グリーンマルモリサイクル

みそ造りの過程で出る残渣や汚泥は、長野市の飯綱山麓にある「いづなお山の発電所」で、バイオマス発電の燃料にしたり、堆肥化するなど、資源の再利用化も推進しています。そしてここで発電された電気は当社でみそ造りのエネルギーとして利用されたり、堆肥は近隣の農家にお分けし、そこで作りいただいた農作物を加工して製品作りに生かしたりしています。また、大豆を脱皮したときに出る大豆皮は飼料やキノコ培地に活用するなど、循環型のものづくりに積極的に取り組んでいます。



①生産過程で出る残渣や汚泥をいづなお山の発電所に。



②バイオマス発電やリサイクルで電力や堆肥に。



③電力は工場で使用し、堆肥は大豆栽培に。一切ムダのない循環型みそづくりを表現しています。

