

味噌の活用術



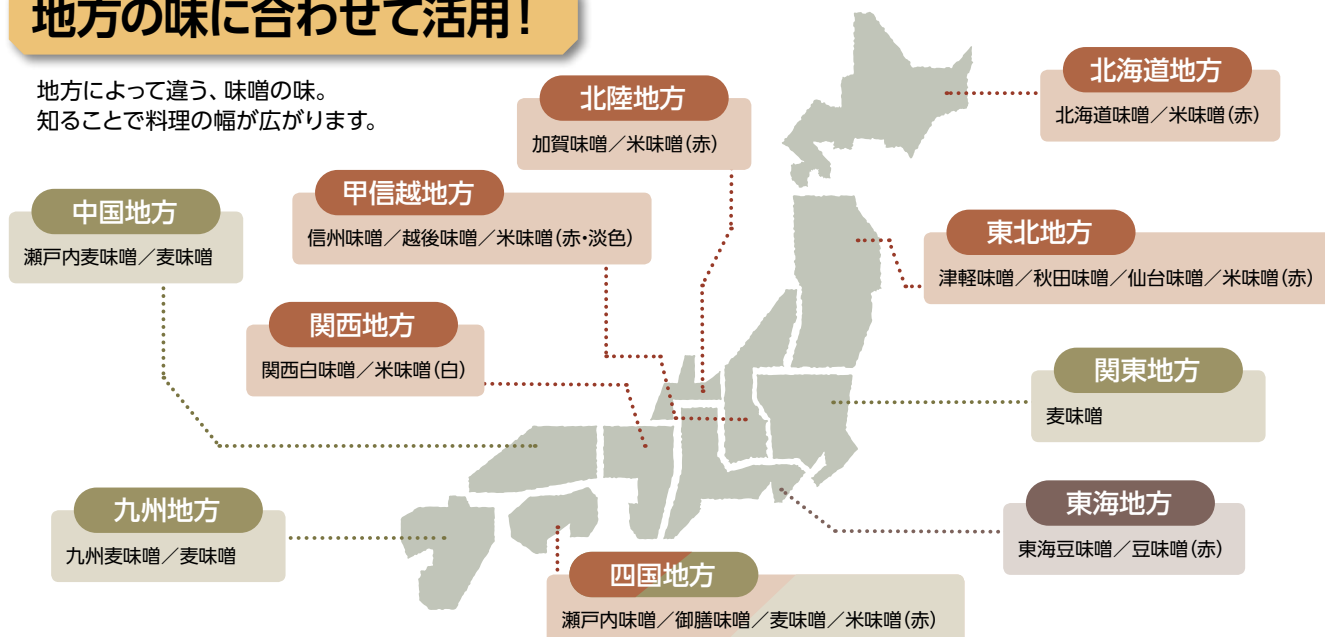
日本の食卓になじみ深く、様々なシーンで活躍する味噌。原料や製法、作られる地域によって、味わいが異なります。それぞれの特徴を知って、もっと活用してみませんか？

原料の特徴から選んで活用！



地方の味に合わせて活用！

地方によって違う、味噌の味。知ること料理の幅が広がります。



●味噌の表示について

種類	条件	種類	条件
生	容器詰めのと、加熱殺菌処理を施さないものが表示できます。	長期熟成・超熟	長期熟成した味噌です(醸造期間の記載が必要)
天然醸造	加温により醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則が指定する添加物を使用しないものが表示できます。	出汁入り	原材料のうち、かつお節などの粉末または抽出濃縮物、魚醤などの重量の総和が、グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウムなどの重量の総和を超えるものが表示できます。
手造り	手作業による「麹釜方式」により製造され、天然醸造のものが表示できます。	特選・特撰	1. 原材料の品質が良いこと。 2. 麹は麹釜方式で作られること。 3. 大豆に対する麹の使用割合が大きいこと。 4. 発酵・熟成期間が長いこと。 5. 熟成方法に特徴があること(天然醸造など) 上記の5つの条件のうち1つ以上を満たしたとき、表示できます。
吟醸	使用する大豆または麹原料のいずれかが、農産物規格規定に定められた一定の規格以上のものを使用したとき、表示できます。		

●おすすめ商品をご紹介します！

だし入りみそ プロ用(白)

米味噌



爽やかな発酵香。さっぱりとしたくせのない淡色系
だしみそ。中辛口です。

注文番号	X036525	メーカー名	マルコメ
		内容量	1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、かつおエクス、昆布エキス、酒糟、調味料(アミノ酸等)

だし入りみそ プロ用(赤)

米味噌



発酵香と旨味の強い、赤系濃しみそ。中辛口です。

注文番号	X036526	メーカー名	マルコメ
		内容量	1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、かつおエクス、昆布エキス、酒糟、調味料(アミノ酸等)

料理店・レストラン用赤だしみそ

豆味噌



豆みそ独特のコクがある風味が特徴。

注文番号	X036520	メーカー名	サンジルシ
		内容量	1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、アルコール

業務用赤だしみそ

豆味噌



鰹、昆布の天然だし入り豆みそです。

注文番号	X066008	メーカー名	イチビキ
		内容量	1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、鰹だし、昆布だし、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酒糟

業務用ミックスみそ

調合味噌



鰹、昆布の天然だし入りあわせみそです。

注文番号	X066009	メーカー名	イチビキ
		内容量	1kg

●主原料…みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩)、豆みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩)、鰹だし、昆布だし、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酒糟

お好きな味噌で
いつもの料理に
プラスワンして
みませんか？

ゆず
×
みそ

ツナ
×
みそ

●チラシに関するお問い合わせは…