

農林水産大臣賞受賞!! 新潟から「美味しい味噌による健康と幸せをお届けする」天然醸造味噌のご紹介

私たちの食生活に欠かせないものの一つになっているお味噌。

その原料である大豆は、古くから国内で栽培されてきましたが、消費されるすべてが国内産でしょうか?

平成13年、日本国内の大豆消費量は年間約507万トン。そんな、貴重な国産大豆を100%使用している「手作りの味噌」がありま

それがご紹介させて頂く、新潟県の三和村という小さな町にある「あおき味噌」が造る「茜（あかね）みそ」です。

あおき味噌は、人一倍味噌造りに情熱を注ぎ込む社長と7人の職人さんで造りをしている小さな「お味噌屋」さんです。



原料へのこだわり…

「大豆」だけにとどまらず、「お米」にも徹底的なこだわりを持つ

完熟した丸米を使うこと。規格から外れた特定米穀（いわゆるクズ米）は、

未熟な米であるので決して使いません。

それが国産米であっても未熟な米は、加工工程で不均一をもたらしざらつきが
出て著しくおいしさを低下させます。

同じように大豆に対しても大きな粒の選択完熟していることが大前提としてます。

粒が大きければ、おいしい中身の部分が増え、大豆の皮は少なくなり、

ざらつきがない美味しい味噌になります。更に必要に応じてこの外側の皮を取り除く処理を行います。



造り方へのこだわり…「家伝古式醸法」を用いた「浮き糀（こうじ）みそ」へのこだわり



一般的には大豆は蒸してから使用しますが、ここは大豆を煮てから使用します
煮ることで、ザラザラとした食感が無く、自然で滑らかな舌触りになります。

無圧で4時間以上かけてコトコトとゆっくりと煮上げて旨みを引き出すのです。

あおき味噌が目指す「浮き糀みそ」は、糀の粒をそのまま残す製法の為、

全くの誤魔化しが効かない造り方なのです。完熟した丸米を沢山使った

米こうじを贅沢に入れて十分に熟成させることによって出来る「逸品」なのです。

情熱と熟練された職人が手間と時間を掛けた「浮き糀みそ」を、

長期熟成させるこだわりが、風味豊かで肌理の細かい美味しいお味噌となるのです。

この仕込みに掛ける月日と情熱の逸品をご賞味下さい。



天然醸造 茜（あかね）味噌

500 g 入り 561円（消費税込み）

米・・・・・・国産もち米
大豆・・・・・・北海道産白目大粒
塩・・・・・・自然塩
熟成期間・・・8ヶ月以上
甘口タイプ（12割糀）



天然醸造 謙信（けんしん）味噌

1 k g 入り 735円（消費税込み）

米・・・・・・新潟県産米100%
大豆・・・・・・新潟県産白目大粒
塩・・・・・・自然塩
熟成期間・・・6ヶ月以上
中口タイプ