

麴作り100年の経験と技が醸し出す
まろやかでちょっと一味違う!!

手造り家伝生みそ

由来

明治の中頃、三重県北勢部で鈴鹿山脈の麓、三重郡朝上村（現菰野町）で、初代「鈴木久太夫」が麴作りを始めて以来、地域の皆様とは密接な関わりを持ち、自家製味噌（うち味噌）造りなどをサポートしてまいりました。我家でもその頃から自家用として味噌造りを始め、代々その製法が受け継がれてきました。現当主の代に成り、知人や友人、お客様等に差し上げた所、大変評判も良く多くの要望もあり、ついに商品化に踏切る事にしました。「味噌造り」は素人ですが、永年の麴作りの経験と技を生かし、昔からの良い所は継承しつつ、改良に改良を重ね、試行錯誤の末醸し出されたのが、『手造り家伝生みそ』です。商品名は「我家に代々伝わる製法」から名付けました。

特長

☆本品は、特に原料にこだわり（主に国産大豆使用を心掛ける）、手造りにこだわり（出来る限り機械に頼らず手作業を心掛ける）、天然醸造法と無添加仕込みをモットーにして居ります。

☆本品は、三種類のこうじ『豆こうじ・麦こうじ・米こうじ』と仕込大豆（大豆を蒸して潰した物）に塩を混ぜ合わせ、色々な薬品等添加物は一切使わずに仕込み、自然の風土の中でじっくりと熟成させた自然食品とも言える味噌です。

☆本品は、『生味噌』です。味噌本来の風味が残り、酵母菌が生きたままです。【通常（市販品）は、袋詰をして店頭販売を行う都合上、熱を加えて酵母菌を殺し、漉し機等により細かく播り潰した物が主流です。加熱処理と機械の摩擦等により、味・風味に微妙な変化が生じます】。

※国産大豆の自給率は日本の使用量の3%程です。作柄の状況によって入手困難な場合は中国大豆を混ぜて使用しますが、今話題に成っている米国産の遺伝子組換え大豆は使用しておりません。

保存

☆本品は生味噌で無添加の為、夏場は醗酵したりカビが発生し、又表面が黒く変色する欠点がありますが、味・品質共にはまったく問題ありません、添加物の混じってない証拠です。カビは食べても無害ですが、やはり混ぜると多少はカビ臭さが残ります。カビの発生している所だけを取り除きご使用ください。

☆絶えず冷蔵庫で保管して頂く事をお勧め致します。

使用

☆本品は仕込み時そのままの『粒味噌』です。本来、味噌はみそ汁をつくる直前に播り潰すのが理想とされています。本品は取えて粒のままの味噌を販売させて頂いております。面倒でもみそこし器などを使って潰し、麦のかすなどを取り除いて下さい。＜簡単に潰せます＞

☆本品は化学調味料・だし等は一切入っていません。お好みのだしをたっぷり使って、美味しいみそ汁を作って下さい。



三重県三重郡菰野町田口新田 1670 番地

② 鈴木商店醸造部

フリーダイヤル 0120-260149

TEL<059>396-0149・FAX<059>396-4865

E-mail : marukyu@m7.cty-net.ne.jp