



味噌汁紀行

七種類の個性ゆたかな味噌をご堪能ください！

北海道(米みそ)

麴をたっぷり使用し熟成させた
口当たりの良いこしみそです。



静岡(米みそ)

原料の大豆、米、塩は厳選し
た国産原料を使用。



長野(米みそ)

オーガニック大豆と国産米を使用し、
芳醇な旨味と香りを引き出した
信州みそです。



愛知(豆みそ)

厳選した大豆を使用した豆味噌に、
かつお・昆布のだしを効かせた、
だし入りの赤だしみそです。



福島(米みそ)

良質の米糲を用いた七割糲
の美味しいみそです。



徳島(豆みそ)

徳島県のコクのある豆みそ。



鹿児島(麦みそ)

非加熱の天然醸造味噌です。
まるやかな甘口の麦みそです。

