

加茂商工会議所女性会 手作り味噌にチャレンジ

①大豆を洗って、水に浸け、なめらかに煮潰しスタート！



②米麹と塩を均一に混ぜる

③②に粗熱の取れた大豆を加え手でよく混ぜ合わせる



④ボール形にまとめて味噌玉を作る

意外と大変...



⑤味噌樽（保存容器（タッパー等）に味噌玉を隙間なく打ち付けて詰める



⑥完成
表面を平に空気が入らないようラップをかけ密閉保存

春（3月頃）に仕込んだ味噌の食べごろは秋頃です



無添加味噌は健康効果に抜群



⑦樽に長年棲みつく酵母菌の中で仕上がる特別な味噌。⑧⑨味噌蔵で最低1年以上は熟成。



味噌を袋詰めする際にも発酵を抑制する酒清（アルコール）は使いません。無添加の味噌は生きているので、そのままの状態でも味わってほしいからです。店舗では通年販売の味噌2品と限定品に加え、仕込み味噌や麹の冷凍販売も行っています。

限定品 越後長吉みそ 華
令和6年受賞
「農林水産省大臣官房長賞」
平成21年受賞
「農林水産省大臣賞」
限定品 越後桃屋長吉
仕込み味噌受付中！
（4月中旬まで）



小池商店 加茂市岡ノ町8-3
電話：52-0725
営業時間：9時～18時
定休日：日曜日



限定品の特別醸造味噌は毎年10月に数量限定で販売。良質な北海道産の大豆と麹を贅沢に使用。大豆を脱皮し、なめらかな口どけが特徴。