

四季が育む、仕込みそ 真心こめて、我が家の味をお届けします

「仕込みそ」は・・・「熟成前」のお味噌です。冬から夏前までに購入して、ご家庭で熟成させます。三原屋は百年以上も昔から仕込みそを販売してきましたが、お客さまが自家製みそに特別な愛着を感じるようになるのは事実です。手前味噌が美味しく感じられるのには、食の本質。つまり、個人の好みを越えた普遍的な理由があるように思うのです。



大豆100粒運動

日本の大豆自給率は約5%といわれています。「子どもたちが大豆を育て、さまざまな経験をする中で、生きる力を身につけて言ってほしい」という願いを込めて三原屋も協賛しています。詳しくは、大豆百粒運動を支援する会のウェブサイトをご覧ください。 <http://www.daizu100.com/>

仕込みそ 三原屋からのご提案



歴史を振り返れば、仕込みそは飢饉や災害を生き延びるための生活の知恵でした。日本中の味噌を自家製にすれば、国産大豆1年分以上を備蓄することができるのです。



簡易包装の仕込みそは電気や化石燃料を使わない天然醸造です。年に一度のご購入で、容器や物流にかかる環境負荷を減らすことができます。



仕込みその主役は、私たちの家庭にすみついている発酵菌です。時間とともに色・味・香りが変わりゆくのが食品の自然な姿です。食はいのちの原点。賞味期限が迫ると廃棄される食品が多いなか、仕込みそは私たちの食べ物、生命であることを教えてくれるように思います。

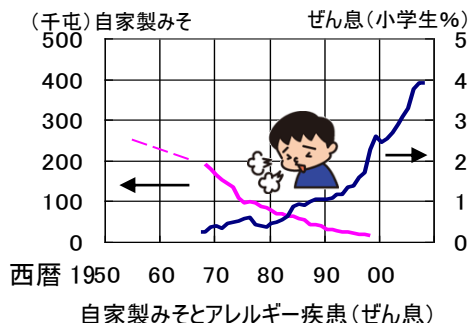


花粉症 (免疫疾患)



注目される、自家製の発酵食品

衛生的でない環境で育った子供たちのほうが、アレルギー体質になりにくいことが明らかになってきました。ヒトの免疫系は微生物と共に生活することを前提に進化してきました。衛生的に調理された加工食品に頼りがちな現代人の食生活は、長い人類進化の歴史のなかでは特殊な体験です。仕込みそなどのように、身近に棲息する多様な微生物がつくる食品を食べることによって、私たちは環境に適応してきたのかもしれない。



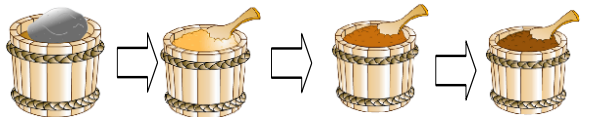
我が家の味噌は、我が家の桶で！



桶の容量は
 20kg で 30L
 40kg で 60L
 60kg で 80L



漬物用のポリダルでも OK です



ご購入 1年目秋 2年目夏 3年目春

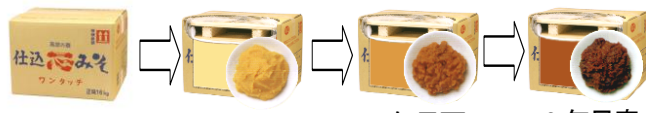
詰替用仕込みそ 20kg

販売期間：1月～3月 (桜の開花まで)

簡単、置くだけ。詰替不要！



未開封の状態、板材と角材が重石役になります。



ご購入 1年目秋 2年目夏 3年目春

詰替不要仕込みそ 16kg

販売期間：12月～6月

熟成済のお味噌はこちら！

少量でお試しなら・・・

醸造蔵、貸します！



赤づくり

中辛口 (粒/こし)

1kg 12ヶ月



白づくり

中甘口 (粒/こし)

1kg 12ヶ月



はかり売り

2kg (袋)
 4kg (袋)
 8kg (ポリ樽)
 16kg (箱)



開封後は冷蔵庫に入れずに清潔な容器に移し替えて、室温でご利用ください。発酵菌が香気成分を作り始めるので美味しくなります。

一心みそ 通年販売

仕込みそと原料配合は同じですが、約 700kg の仕込み量で酒精を加えています。6月～9月製造品は、色が濃くなる傾向があります。

蔵元熟成品 仕込みそ

販売期間：売切御免

仕込みそ 16kg

お預かりサービス 通年販売

熟成が終わる10月下旬までお預かりいたします。保管料が必要です。