

## 社長の太鼓判！こだわりの発酵食品



しょうゆ豆

ご飯のお供と、晩酌に！

生醤油に大豆麴と米糶を加えて熟成させた、北信濃に伝わる郷土の発酵食品です。刻んだネギを薬味にして、暖かなご飯に載せてお召し上がりください。



北信濃の冷やっこ、田舎風味



みそ漬け

贅沢に味噌を使った、味噌屋のみそ漬け。

商品は、大根・なす・きゅうりの詰め合わせです。熟成味噌に漬けてから、味噌で味を調べて化粧味噌を加えます。味噌を大量に使うので異業種の漬物屋さんが真似することは難しい？味噌屋がつくったみそ漬けです。



味噌屋のみそ漬け、手前味噌風味



塩こうじ

料理を美味しくする、万能調味料。

三原屋の米糶に食塩を加えて、じっくり熟成させてつくった万能調味料です。酵素の働きで肉・魚・野菜などから旨みを引き出し、素材をやわらかく仕上げます。



信州豚の柔らかか塩糶ソテー



米こうじ (冷凍品)

三原屋の味噌用米こうじ。

甘酒に！塩糶に！糖分とたんぱく質の両方を分解するのに適した味噌づくり用の米糶です。三原屋の米糶は放っておくと発熱分解するほど力価が強いので、冷凍品で販売しています。



しょうゆ豆こうじ・・・しょうゆ豆をビン詰めにして、詰替えの手間を省いた姉妹品です。

