

社長が語る、こだわり味噌の選び方

仕込み味噌 16kg



未熟成品 (冬季限定)

三原屋で熟成

熟成品 (数量限定)



600g
プラ容器



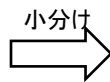
2kg 袋



4kg 袋



8kg
ポリ樽



仕込み味噌／熟成品

一心みそ



白づくり
(粒/こし)



赤づくり
(粒/こし)

夏季の白づくりと冬季の赤づくりは概ね同色になります。季節変動を少なくしたい場合は「通年一定で、赤白はお任せ」とお申し付けください。

三原屋一番のオススメは**仕込み味噌 16kg** (未熟成) で、社長の私が食べている一番のオススメ品です。冬季販売商品で、熟成が終わる秋頃から食べ始めます。我が家で時間をかけて熟成させ、四季折々の味覚を楽しむ「身土不二」の趣を楽しめる醍醐味があります。1年目の秋には中甘口の白づくり、翌年春ごろから中辛口の赤づくり、その後は辛口の長期熟成みそに変わります。

仕込み味噌を今すぐ食べたいお客様には**仕込み味噌 16kg／熟成品**があります。16kg箱の中は上下内外の場所の違いによって発酵菌の優劣が異なるため、不均一になってみか奥行きのある味。数量に限りがあるため、前年冬に予約することをオススメしています。熟成品は16kgの箱入りを小分けして**600g・2kg・4kg・8kg**のサイズで通信販売していますが、ご来店の場合は品質管理の都合から事前予約をお願いします。

仕込み味噌は発酵菌の活動が旺盛なため、常温での店頭販売できません。そこで、店頭販売用に酒精(醸造アルコール)を加えたのが**一心みそ**です。酒精は梅酒用の焼酎のようですが、別容器に移し替えば蒸発します。眠りから覚めた発酵菌が新鮮な空気を吸い込んで、ご家庭の発酵菌との共同作業で香気成分をつくり始めるのです。

一心みそには白づくりと赤づくりがあります。**白づくり**は、短期熟成品で米糀に由来する糖分が残っているので、やや甘口になります。**赤づくり**は、うま味成分や抗酸化物質に変化するのでコクが生まれますが、米糀の糖分が減少した分だけ辛口になります。食塩は11.8%で標準的かやや減塩気味ですが、同業者よりも少量仕込みにして手づくり感をだしています。ご家庭用には素朴な風味の**粒味噌**が好まれますが、業務用には均一な**こし味噌**が好まれる傾向にあります。

食べながら備蓄する、我が家の手前みそ。

仕込みそ ご購入予定のお客様へ

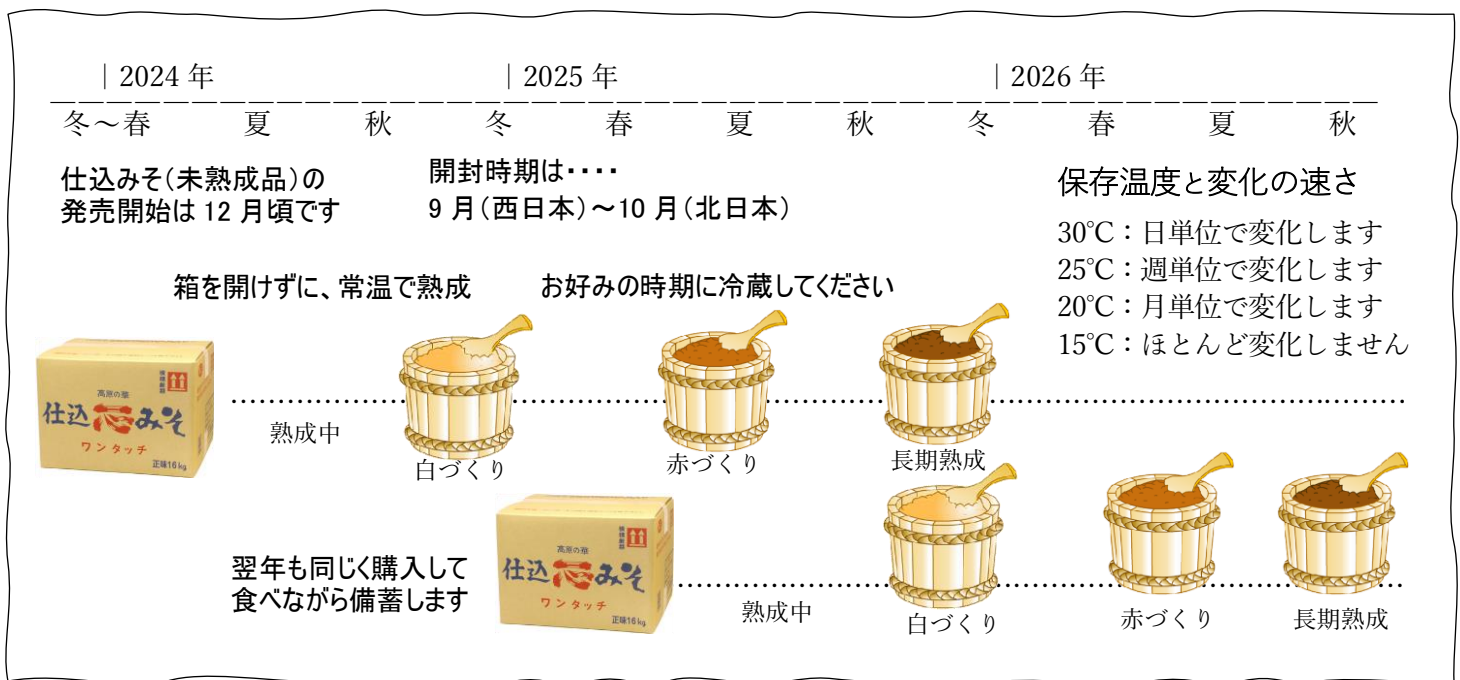
仕込みそは工業的に生産された味噌とは異なり、お客様のご家庭で熟成させながらご賞味いただくプロセスに醍醐味があります。折角の仕込みその風味を損なわないためにも、1年目の秋頃に熟成が済んだら・・・**先ずは白づくり～赤づくりの状態でご賞味いただき**、味噌を熟成させながら購入量や食べ頃を考慮されたうえで備蓄をご検討ください。



株式会社 三原屋 代表取締役 河原清隆

仕込みそ 熟成カレンダー

お住いの地域や熟成温度・気候変動等により変わります



仕込みその特徴



①産膜酵母
表面の白い膜は味噌の香りをつくる「酵母菌」です。少量の場合は混ぜ込みますが、酵母臭が気になる場合は捨ててください。



②味噌だまり
表面の赤い液体は「味噌だまり」と呼ばれる旨味成分です。低温ではゼラチン状に固まります。仕込みその混ぜ込んでお使いください。



③天然アミノ酸
水に溶け難いアミノ酸の結晶です。カマンベールチーズの白い成分と同じで、時間をかけて熟成した味噌だけに見られる成分です。



天地無用 (転置横置厳禁)
液体成分が漏れ出すことがあります