

秋田 まんさくの花 吟醸麴三倍仕込

酒蔵の味噌

上品な香味の吟醸味噌

天然醸造 木桶仕込 秋田県産大豆 沖縄県産塩



400g入り

天然醸造の老舗同士が
丹精込めて創り上げた
こだわりの味噌

天然醸造に適した土地柄を活かし、今なお手造りにこだわる老舗の酒蔵と味噌醤油醸造元がコラボレート。

『まんさくの花』の吟醸酒造りに使用する高品質の吟醸麴を通常の味噌の三倍分使用し、秋田県産の最高級大豆と沖縄県産のこだわり塩で仕込んだ贅沢な無添加の味噌です。

素材の良さを活かすために敢えて麴の粒を残し、吟醸麴の上品な旨みの中に『石孫本店』こだわりの木桶仕込みのぬくもりが息づいています。両蔵の歴史がそのまま再現されたこだわり味噌をご堪能ください。

【使用例】

- ① 生・ゆで野菜にそのまま
- ② 酒蔵の味噌・お砂糖・みりん で田楽味噌に
- ③ 酒蔵の味噌・コチュジャン・にんにく で焼肉のタレに
- ④ 煮魚や焼き魚・揚げ物に
- ⑤ 納豆・お豆腐・ご飯に

ひと味足りない、
そんな時はコレで決まり。

老舗の酒蔵と味噌醤油醸造元の

伝承技によるコラボ味噌誕生！

元禄二年創業

米麴



● 普通の味噌用麴は90%程度精米したものを使用しますが、『まんさくの花』の吟醸酒造りで使用する吟醸麴は60%以下に精米、伝承技を駆使し精魂込めて製麴するために上品な旨みの特徴。これをたっぷり使える酒蔵にしかできない究極の「酒蔵の味噌」に挑戦しました。



安政二年創業
味噌 石孫本店



老舗の職人の知恵と経験から敢えて麴粒の食感を活かし、麴の旨みを存分に引き出して類を見ない「こだわり味噌」を誕生させました。

日の丸醸造株式会社

秋田県横手市十文字町字麻当60-2
TEL:0182-42-1335
FAX:0182-42-1337

酒蔵の味噌 [注文書] 小売希望価格735円(税込) 1ケース 400g×12個入

ご販売店名		ご注文数	ケース
ご住所	〒	TEL	

※ご振金は従前通りをお願いします。