



一つ一つ手作りで受け継いだこだわりの味

昔ながらの宮古みそ 長期熟成木桶仕込み

霜月の頃新月野山へ向かい
良質の竹をとり職人の仕上げた木桶と
奇跡的に残る宮古島の天然麹菌
昔ながらの結い物が繋がりに
長期天然醸造で四季を経て
熟成された濃厚で深い味わい
こだわりの宮古みそ

無添加・
国産原料
のみ使用



天然醸造 宮古みそ 木桶仕込

500g 1,620円(税込)

【天然醸造 宮古みそ 木桶仕込】商品の詳細やご注文方法は裏面をご覧ください →



天然の麹菌と素材にこだわり、
木桶でじっくり熟成させた深い味わい。

1 国産原料、無添加に
こだわり長期間熟成



使用する大豆、大麦は全て国産を使用し、添加物などは一切せず長期間じっくりと熟成させます。

2 希少な宮古特有の
天然麹を使用



大量生産に不向きのため、明治以降宮古島では麹菌の自家採種はなくなりましたが、マルキヨ味噌は宮古島に残る希少な麹菌を使って味噌作りを続けています。

3 機械に頼らない
手作りへの矜持



大豆や大麦の煮炊きは全て大釜にて行い、麹の温度と湿度管理には空調設備を使用せず、宮古島の自然の風と職人の手技で仕上げています。

木桶仕込みの特徴

熟成時に使われる木桶は奈良県の吉野杉を使用。従来はプラスチック樽等で保存しますが、木桶で熟成させることで、まるやかで、かつ風味豊かな味わいへと変わっていきます。

宮古みそ木桶仕込みは、昔ながらの製法で、じっくりと時間をかけて作られた味噌です。

原料は全て国産を使用、発酵に使われる麹は、宮古島に残る希少な天然麹菌から作られ、専用の木桶で約1年3ヶ月、宮古島の温暖な気候とともに熟成させていきます。



出汁を使わなくても美味しくいただける風味豊かな宮古みそ「木桶仕込み」を是非ご賞味ください。

INFORMATION

天然醸造 宮古みそ 木桶仕込

500g 1,620円(税込) + 送料 660円(沖縄・離島は1,320円)

- ◆ 支払い方法 代引き、コンビニ・郵便局払い ◆ 配送方法 宅急便(ヤマト運輸)
- ◆ 商品について 開封前は常温、開封後は冷蔵庫で保存ください。また、味噌の表面に白い付着物がまれにありますが、天然の酵母菌ですのでそのままお使いいただけます。



「木桶仕込」のご注文は下記 QRコードからご注文フォームへのご入力にて、またはお電話、メールにて承ります

右記QRコードよりお入りいただき、専用のご注文フォームに必要事項をご入力ください。
とっても簡単! フォームからのご注文オススメです



0120-20-7578
【受付時間 平日9:30～17:30】

info@viva-noos.com
件名に「木桶仕込注文」、本文にご希望商品名と、お名前、ご住所、お電話番号をご明記ください。