

水の恵み米使用
【無添加・生み

匠の味

米麦あわせ

限定販売

熊本の地下水を育むお味噌です

熊本市はすべての生活用水を地下水でまかなっている、全国的にも珍しい地域です。この熊本の地下水を育むための取り組みの一環として、自治体や企業が協力して休耕田でお米を栽培しています。それが「水の恵み」です。この「匠の味噌」は、この「水の恵み」を使用して造りました。

【原料のこだわり】

熊本地域の地下水を育てている白川中流域「大津町・菊陽町」の水田の自然に恵まれた環境でしかも「土作り・低農薬・減化学肥料」の取り組みによって育てられた特別栽培農産物できる「水の恵み米」と、同じく「大津町・菊陽町」で作られた大麥と大豆を使用しています。お米以外の大麥・大豆も地下水を育む涵養地にて栽培されている物を使用しています。塩は、天草灘海水100%で作られた「天草の塩」を使って丹精込めて仕込みました。



○大津・菊陽産 水の恵み米



○大津・菊陽産 大麥



○大津・菊陽産 大豆



○天草産 塩

熊本の地下水を育む涵養の流れ



※大豆・米は熊本菊陽大津地区産のみ使用



【無添加・生みそ】 白みそ
水の恵み米使用
匠の味噌 米麦あわせ

内容:500g

1,000円
(税込)

株式会社 おかげさまで創業二百六十余年

山内本店

〒869-1102
熊本県菊池郡菊陽町原水5548

TEL 096-232-3300
FAX 096-232-2217

まぼろしの味噌 | 検索

<http://www.e-umeya.com/>