



COCON TOHOKU

宮城県産ゆず果汁使用

# かおる ゆず味噌



宮城県産ゆず果汁を使い、  
爽やかな風味に仕上げました。

古今東北の産地から

東日本大震災で大きな被害を受けた宮城県気仙沼市大島産のゆず果汁を中心に、宮城県産ゆず果汁を使用したゆず味噌です。味噌には登米産の特別栽培大豆と、特別栽培米を使い、醸造過程から手間暇をかけて作った「登穀みそ」を使用しています。味噌は発酵食品（生き物）であることから、品質を一定に保つのが難しいですが、明治42年に創業し、長年の経験で培われた技術・製造環境のもと、高品質の製品が提供できるよう、日々心がけております。

ヤマカノ醸造株式会社 のみなさん

東日本大震災の被災地である気仙沼大島産のゆず果汁を中心とした宮城県産ゆず果汁で爽やかな風味を、登米市内の指定農場で契約栽培された特別栽培大豆と特別栽培米を原料とした登穀みそで“深みのある味わい”を、三陸産昆布パウダーでコクのある旨味を加え、丁寧に作り上げました。



〈こだわりの原料〉

登米市内の指定農場で生産された特別栽培大豆と特別栽培米で仕込んだ登穀みそを主たる原料としております。

初冬に実を付けるゆずはその年の気候条件(島の中でも風向きなど)によって出来具合や収穫量が大きく左右され維持管理の大変さの中で収穫された「気仙沼大島産ゆず」を中心に、宮城県内産のゆず果汁を使用しています。

〈こだわりの製法〉

登穀みそは原材料の産地・育成方法などにも拘りをもっておりますが、大豆の皮を完全脱皮して雑味が少なく、滑らかな舌触りの良い味噌に仕上げる工夫がなされております。

ヤマカノ醸造「自慢の味噌と爽やかな香り豊かな宮城県産ゆず果汁、三陸産コンブ、パウダーの旨味を存分に堪能下さい。

〈産地紹介～登米市登米町～〉

ヤマカノ醸造がある登米市登米町は宮城県北部に位置しています。登米町は古くは登米(とめ)・伊達(だて)藩の城下町でもあり、北上川を水運とする交通の要所で、古くから米、大豆を原料とする醸造業が大変盛んな土地柄でありました。登米の呼名は"といま"が崩れ"とよま"となった説が有力です。現在は市の呼名が"とめ"で町の呼名が"とよま"と呼ばれています。

【宮城県登米(とめ)市登米(とよま)町】

〈出典:ヤマカノ醸造株式会社HP〉

〈登穀みそって〉

登米産の特別栽培大豆と、特別栽培米を使い、醸造過程から手間暇をかけてつくったお味噌です。深い味とコクは逸品です。

登穀みそは「大豆へのこだわり」「米へのこだわり」「大豆の完全脱皮へのこだわり」の3つのこだわりがあります。

「完全脱皮のこだわり」というのは、大豆の皮を一粒一粒完全脱皮することにより、まろやかで滑らかな食感になり、深みのある味わいになる為に、製造の上での重要なポイントになります。

〈出典:ヤマカノ醸造株式会社HP〉

〈おすすめの食べ方〉

ゆず味噌の香りを楽しんでいただける焼き物がおすすです。「魚介類のホイル焼き」、「青魚のゆず味噌焼き」「鶏肉のゆず味噌焼き」はもちろん、味噌を使うお料理の「ふろふき大根」「なすや豆腐の田楽」でも美味しく召し上がれます。

〈気仙沼大島産ゆず果汁使用 かおるゆず味噌〉

【分類】: 食品

【製造者名】: ヤマカノ醸造株式会社

【製造地】: 宮城県登米市登米町

【主な原材料】: みそ(国内製造)、砂糖、水あめ、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節粉末、こんぶ / アルコール、増粘多糖類、(一部に大豆を含む)

【内容量】: 100g

【保存方法】: 常温保存

【賞味期限】: 8か月

【JANコード】: 4573381181249

【ITFコード】: 1 4573381181246

