

JAあきた湖東が贈る天然醸造味噌

活かてるみそ

地域と共に あなたのそばに
JAあきた湖東

“活かてるみそ”とは…

味噌の命である麹菌が一番活動しやすい自然環境の中で、じっくり熟成させた天然醸造の味噌で、つぶ麹は店頭と並んでいる間も、パッケージの中で発酵・熟成していることから“活かてるみそ”と名づけました。こだわりの素材を惜しみなく使った、贅沢な味噌です。

素材へのこだわり

管内を包み込むように聳え立つ山々から注ぎだされる澄んだ水。その清らかな水もとから生まれた、大粒で食味の良い「あきたこまち」を贅沢に使用しました。



製麹へのこだわり

麹は大豆を発酵させる重要な役割を果たします。麹の出来を大きく左右する温湿度管理に気を抜きません。

“青大豆”とは…

健康食品として注目を集める青大豆は、希少価値が高く、良質のたんぱく質を含み、糖度がふつうの大豆よりも高いことが特徴です。また、風味の良さもそのひとつです。



すぐに美味しい!“活かてるみそ”

昔ながらの製法で、丹精込めて作り上げる“活かてるみそ”。ご購入後すぐに美味しく食べていただけるよう、出荷まで1年間じっくり寝かせています。

“こせい”とは…

素材だけでなく塩にもこだわった逸品。ナトリウム分を控え、さらにカリウムを添加した塩を使うことにより、減塩効果が期待でき、まるやかな味で体にやさしいみそに仕上げました。



味噌の風味を活かすシンプルレシピ



味噌汁

つぶ麹を利用して熟成させているため、味噌汁にする場合等は麴粕が残ります。気になる場合は味噌を濾してからご使用ください。



モロキュウ

きゅうりにそのままつけるモロキュウは絶品！マヨネーズとの合わせ味噌も◎！



煮物

タケノコや魚等を煮込む場合もお酒やみりんとよく合い、美味しくお召し上がりいただけます。

～活かてるみそ ラインナップ～



普通大豆
900gパック 486円

普通大豆
4kプラ樽 1,944円



青大豆
900gパック 648円

青大豆
4kプラ樽 2,592円



『こせい』
900gパック 540円

『こせい』
4kプラ樽 2,160円

米・大豆100%管内産使用

まごころを込めて造った「活かてるみそ」をぜひご賞味ください。全国発送も承っております！



取扱店

◆JAあきた湖東農産物直売所

「湖東のやさい畑」

南秋田郡井川町北川尻字海老沢土社23

TEL 018-893-6230

FAX 018-874-2252

◆JAあきた湖東 生活ステーション

南秋田郡五城目町字七倉123-2

TEL 018-855-1516

FAX 018-852-4572

JAあきた湖東 大豆加工所

TEL 018-852-2038