

味噌の活用術



日本の食卓になじみ深く、様々なシーンで活躍する味噌。原料や製法、作られる地域によって、味わいが異なります。それぞれの特徴を知って、もっと活用してみませんか？

原料の特徴から選んで活用！

米味噌
大豆に米麴・塩を加えて作る

- 米の甘みが特徴
- 種類が豊富

マルチに何でも使える、いちばん一般的な味噌！

豆味噌
蒸した大豆を、直接麴にする

- 味が濃い
- 煮込み料理に最適
- 濃厚なうま味

煮込み料理におすすめ！

麦味噌
大豆に麦麴・塩を加えて作る

- 小麦の香ばしい風味
- あっさりとした味わい

野菜スティック、薩摩汁などに！

調合味噌
2種類以上の味噌を混ぜ合わせた複数の麴を組み合わせさせて醸造する

- 一種類の味噌より旨味が増す
- 味わいが深い

味噌汁、炒め物、煮物などに。

地方の味に合わせて活用！

地方によって違う、味噌の味。知ることによって料理の幅が広がります。

北海道地方
北海道味噌／米味噌(赤)

北陸地方
加賀味噌／米味噌(赤)

甲信越地方
信州味噌／越後味噌／米味噌(赤・淡色)

中国地方
瀬戸内麦味噌／麦味噌

関西地方
関西白味噌／米味噌(白)

東北地方
津軽味噌／秋田味噌／仙台味噌／米味噌(赤)

関東地方
麦味噌

九州地方
九州麦味噌／麦味噌

四国地方
瀬戸内味噌／御膳味噌／麦味噌／米味噌(赤)

東海地方
東海豆味噌／豆味噌(赤)

●味噌の表示について

種類	条件	種類	条件
生	容器詰めのと、加熱殺菌処理を施さないものが表示できます。	出汁入り	原材料のうち、かつお節などの粉末または抽出濃縮物、魚醤などの重量の総和が、グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウムなどの重量の総和を超えるものが表示できます。
天然醸造	加温により醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則が指定する添加物を使用しないものが表示できます。		
手造り	手作業による「麹釜方式」により製造され、天然醸造のものが表示できます。		
吟醸	使用する大豆または麹原料のいずれかが、農産物規格規定に定められた一定の規格以上のものを使用したとき、表示できます。	特選・特撰	1. 原材料の品質が良いこと。 2. 麹は麹釜方式で作られること。 3. 大豆に対する麹の使用割合が大きいこと。 4. 発酵・熟成期間が長いこと。 5. 熟成方法に特徴があること(天然醸造など) 上記の5つの条件のうち1つ以上を満たしたとき、表示できます。
長期熟成・超熟	長期熟成した味噌です(醸造期間の記載が必要)		

●プロマーケットのおすすめ商品をご紹介します!

善光寺平手づくりみそ 白

米味噌



厳選した原料を使用し、大豆の脱皮から熟成まで、信州味噌の真髄を追及した逸品です。

注文番号 **X602146** メーカー名 マルモ
内容量 1kg

●主原料…オーガニック大豆(遺伝子組み換えでない)、米(国産)、食塩/アルコール

善光寺平手づくりみそ 赤

米味噌



原料を厳選し、本物の味を求めて醸造した信州赤系中辛口のみそです。

注文番号 **X602139** メーカー名 マルモ
内容量 1kg

●主原料…オーガニック大豆(遺伝子組み換えでない)、米(国産)、食塩/アルコール

だし入りみそ プロ用(白)

米味噌



爽やかな発酵香。さっぱりとしたくせのない淡色系濃しみそ。中辛口です。

注文番号 **X036525** メーカー名 マルコム
内容量 1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、かつおエキス、昆布エキス、酒糟、調味料(アミノ酸等)

だし入りみそ プロ用(赤)

米味噌



発酵香と旨味の強い、赤系濃しみそ。中辛口です。

注文番号 **X036526** メーカー名 マルコム
内容量 1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、かつおエキス、昆布エキス、酒糟、調味料(アミノ酸等)

麦味噌 麦白

麦味噌



麦の持ち味を生かし、たっぷり麦糨を使用して靴の香りと甘みを十分に引き出した、麦白系のお味噌です。

注文番号 **X075248** メーカー名 富士甚醤油
内容量 1kg

●主原料…大麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩/酒糟、甘味料(ステビア、甘草)、ビタミンB2

料理店・レストラン用赤だしみそ

豆味噌



豆みそ独特のコクがある風味が特徴。

注文番号 **X036520** メーカー名 サンジルス
内容量 1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、アルコール

業務用赤だしみそ

豆味噌



鯉、昆布の天然だし入り豆みそです。

注文番号 **X066008** メーカー名 イチビキ
内容量 1kg

●主原料…大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、鯉だし、昆布だし、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酒糟

業務用ミックスみそ

調味味噌



鯉、昆布の天然だし入りあわせみそです。

注文番号 **X066009** メーカー名 イチビキ
内容量 1kg

●主原料…米みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩)、豆みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩)、鯉だし、昆布だし、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酒糟

お好きな味噌で
いつもの料理に
プラスワンして
みませんか?

ゆず
×
みそ

ツナ
×
みそ

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

http://www.suzukamirai.jp

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階 TEL. 0120-144-112
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4 TEL. 0586-82-0070
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2 TEL. 0596-37-1680
- プロマーケット
- 鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- 四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- 津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- 上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- 松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- 伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- 志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971 TEL. 0596-37-1680

担当印

