

お米通信

2008年10月号

手作り味噌の材料 麴・大豆・塩あります

秋の風が吹きはじめました。

間もなくお味噌の仕込み時期がやってきます。

お味噌材料の準備はお済ですか？

手作り味噌の店『しのぎき米店』では、

2008年1月から麴の販売を本格的に開始いたしました。

手作り味噌の販売を始めて20年以上、

当店で使用している黄色麴を真空・冷凍しました。

手作り米麴【1kg】	¥750
手作り米麴【1升1.5kg】	¥1130
無農薬米麴【1kg】	¥1260
金山寺麴【1kg】	¥800

※ピーク時には、在庫不足によりお待ちいただく場合がございます。
一度、電話等にてご確認のうえ、ご注文下さい。

しのぎき米店の麴菌について

一般に『麴』というと真っ白というイメージですが、麴菌には大きく分けて白・黄・緑の3種類があり、
当店では『黄色麴』と呼ばれる菌を使用しています。

その為、当店の麴は黄色い色をしていて、常温では時間の経過と共にその黄色が強くなります。
白い麴に比べ、発酵力・タンパク分解力が強いので、中長期熟成の場合に味と香りの良いお味噌になります。
味噌・甘酒どちらに使用しても、白麴よりも味・香り・うま味の良いものに仕上がりますが、
その黄色い外観と、発酵力が強い為、味噌表面の空気と触れている部分にカビが発生しやすいので、
通常は『販売用麴』には不向きとされており、なかなか一般では販売されておられません。
しかし、とにかく美味しいので当店ではこの『黄色麴』を自信を持って販売させていただきます。

北海道産大豆『とよまさり』

【普通栽培】

1～4kg : ¥580/kg

5～29kg : ¥440/kg

30kg～ : ¥410/kg

北海道産大豆『とよまさり』

【減農薬・減化学肥料】

1～4kg : ¥780/kg

5～29kg : ¥640/kg

30kg～ : ¥610/kg

北海道産大豆『大袖の舞』

【無農薬・無化学肥料】

¥1250/kg

しのぎき米店では、現在問題となっている事故米等の不適切なお米は、一粒も取り扱っておりません。

しのぎき米店の商品は安全です！

安心してお買い物をお楽しみ下さい。

〒421-2103 静岡市葵区俵沢30番地

手作り味噌の店 **しのぎき米店**

フリーダイヤル：0120-094050

携帯・PHSからは054-294-0050

ホームページ：<http://www.shinozaki-kome.com>