

味噌の魅力



みそ

味噌とは蒸した大豆に麴と塩を加え発酵・熟成されたもので、微生物の力で作り出される発酵食品です。乳製品や豊富なたんぱく質のほか、カルシウム、鉄などが茹大豆より多くなっています。

日本人の食生活を支えてきた伝統食品であり、基礎調味料の「さしすせそ」の「そ」にあたります。当院では早川しょうゆみそさんの商品である「無添加味噌」を使用し、患者様から喜びの声を頂いております。



早川しょうゆのみそは家でも使っていたから馴染みがあって嬉しいわあ！
歳をとると味噌汁が美味しく感じるのよねえ♪



早川しょうゆみその無添加味噌

早川の麦みそ生の特徴は非加熱で作っているため「生」です。まだ酵母菌や乳酸菌が生きており、新鮮そのものです。長期低温熟成で香り高く、コクのある風味に仕上がっているそうです。



—味噌の種類—

米味噌



米を原料とした米麴と大豆と塩を使って作られる味噌です。

甘口から辛口までさまざまな種類があり、香りが穏やかで深い味わいがあります。

麦味噌



麦味噌は麦麴と大豆と塩を使って作られる味噌です。麴の割合が高く熟成期間が短いため、あっさりとした甘口で淡色の物が多いのが特徴です。麦特有の香ばしい風味が楽しめるのが魅力です。

豆味噌（代表的なもの：八丁味噌）



豆味噌は大豆に種麴をつけて培養した豆麴と塩だけを使ったシンプルな味噌です。他の味噌と比べて大豆の割合が多いので、食べ慣れると癖になる豆の香りと独特の渋味と濃厚な味わいがあります。

調合味噌



米味噌と豆味噌、米味噌と麦味噌といったように異なる2種類以上の味噌を合わせた製品や、複数の麴を混合して作られる味噌です。

参考文献：[【味噌の種類と特徴】みその選び方を詳しく解説 - maruman \(marumanjouzou.fukushima.jp\)](https://maruman.marumanjouzou.fukushima.jp/)、[味噌のこと | マルコメ \(marukome.co.jp\)](https://marukome.co.jp/)
[2kg 無添加 麦みそ（特別レシピ） - 【公式】早川しょうゆみその通販「やさしいこだわり」 \(hayakawa-sm.com\)](https://www.hayakawa-sm.com/)