

加賀みそチューブなパウチ

KAGA MISO



本格みそをもっと手軽  
加賀みそチューブなパウチ

## 加賀の国伝統の「加賀みそ」

現在の石川・富山を治めた加賀藩の藩政時代に、  
貯蔵食品として盛んに作られたのが加賀みその始まりです。  
その製法を受け継ぎ、米麴を多く使って仕込んだみそを  
長時間じっくり熟成させたことによる、  
濃厚な味とコクが加賀みその特徴です。  
そんな伝統の加賀みそをチューブタイプにしました。





## 商品の特徴



### いつでも手軽にひとしぼり

柔らかいチューブタイプの容器のため、お玉や計量スプーンを用いることなく、しぼるだけで手軽にみそをお使いいただけます。



### 持ち運びやすい形とサイズ

小容量の120g（みそ汁約7杯分）と、使い切りやすいサイズです。また、携帯性に優れたコンパクトな容器のため、オフィスやアウトドアでもお使いいただけます。



### みそ本来の味わい

中身のみそは、こだわりの加賀みそ3種類をセレクト。また、厳選した昆布エキスを加えており、みそ本来の豊かな風味と香りをお楽しみいただけます。

自慢の加賀みそ 3種類



十割麹味噌

国産大豆と国産米を同じ量使って仕込み、じっくり熟成させた加賀味噌自慢の一品



十二割麹味噌

国産米の糶を贅沢にたっぷり使用した、山吹色がきれいな中甘口の米みそ



豆粒味噌

加賀百万石の時代の製法を再現し、大豆の粒を残して仕込んだ長期熟成の米みそ



おすすめ簡単レシピ



## お手軽みそ汁 (1人分)

### 材料

- ・加賀みそチューブなパウチ 十割麹味噌 大さじ1
- ・お好みの具材

### 作り方

- ①チューブから大さじ1杯（約18g）をお椀やカップに入れる。
- ②150mLの熱湯を注いでよくかき混ぜてできあがり。

### Point

- ・お好みで、ネギやわかめ、豆腐などを加えていただきますと、より美味しくお召し上がりいただけます。
- ・お好みでお湯の量を加減してください



## みそマヨネーズディップ (2人分)

### 材料

- ・加賀みそチューブなパウチ 十二割麹味噌 大さじ1/2~1
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・好みの野菜 (きゅうり、パプリカ、にんじん、セロリ、大根など)

### 作り方

- ①きゅうり、パプリカ、にんじん、セロリ、大根など好みの野菜を棒状に切る。
- ②みそ、マヨネーズを混ぜてディップソースを作る。
- ③①の野菜と②のソースをお皿に盛り付けてできあがり。

### Point

辛口が好みの方は、一味唐辛子小さじ1/2を加えていただきますと、ピリ辛風味でお楽しみいただけます。





## みそ野菜炒め (2人分)

### 材料

- ・豚肉うす切り 150g
- ・野菜
  - パプリカ (赤・黄) 1/2個
  - ブロッコリー 1/2株
- ・下味
  - チューブにんにく 小さじ1
  - チューブしょうが 小さじ1
  - 料理酒 小さじ1
  - 塩 少々
- ・ごま油 大さじ1
- ・調味料 (A)
  - 加賀みそチューブなパウチ 豆粒味噌 大さじ2
  - 調理酒 大さじ1
  - 砂糖 大さじ1
  - しょうゆ 大さじ1/2

### 作り方

- ①豚肉はひと口大に切り、下味の材料をもみこむ。
- ②ブロッコリーは茎を切って小房に分け、熱湯に入れて3~4分ゆで、ざるに上げて水気をきる。(冷凍ブロッコリーを使うと便利です)
- ③パプリカは細切りにする。
- ④ボウルに調味料 (A) の材料を合わせておく。
- ⑤フライパンにごま油を入れて熱し、下味をつけた豚肉を加える。
- ⑥豚肉の色が変わったら、野菜、④で混ぜ合わせた調味料を加え、野菜に火が通るまで炒めてできあがり。

### Point

お好みの野菜や、季節の野菜を加えてお楽しみください。

商品ラインナップ

## 加賀みそチューブなパウチ（加賀てまり柄）

チューブタイプの容器に加賀地方伝統の加賀みそを詰めており、手軽に本格的なみそをお楽しみいただけます。十割麴味噌、十二割麴味噌、豆粒味噌の3種類をご用意。金沢で縁起の良い贈り物として親しまれている「加賀てまり」をデザインし、普段使いはもちろん、お土産や贈り物にも最適です。容器は高い保存性を保ちつつプラスチック使用量を抑えた柔らかいチューブを採用し、いつでも、どこでも使いやすく、環境にも配慮したパッケージです。





商品名	加賀みそチューブなパウチ (加賀てまり柄) 十割麹味噌
商品特徴	国産大豆と国産米を同じ量使って仕込み、じっくり熟成させた加賀味噌自慢の一品。
原材料名	米(国産)、大豆(国産)、食塩、 昆布エキス/酒精
内容量	120g
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください
JANコード	4972039410364
商品サイズ	W55mm×D32mm×H198mm
ケースサイズ	W216mm×D132mm×H219mm (120g×15本入)

商品名	加賀みそチューブなパウチ (加賀てまり柄) 十二割麹味噌
商品特徴	国産米の糀を贅沢に使用した、山吹色が綺麗な中甘口の米みそをチューブ容器に詰めました。
原材料名	米(国産)、大豆、食塩、昆布エキス/酒精
内容量	120g
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください
JANコード	4972039410357
商品サイズ	W55mm×D32mm×H198mm
ケースサイズ	W216mm×D132mm×H219mm (120g×15本入)

商品名	加賀みそチューブなパウチ (加賀てまり柄) 豆粒味噌
商品特徴	加賀百万石の時代の製法を再現し、大豆の粒を残して仕込んだ長期熟成の米みそ。
原材料名	大豆(カナダ)、米、食塩、昆布エキス/酒精
内容量	120g
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください
JANコード	4972039410371
商品サイズ	W55mm×D32mm×H198mm
ケースサイズ	W216mm×D132mm×H219mm (120g×15本入)

商品ラインナップ

## 加賀みそチューブなパウチ (TABIMISO)

チューブタイプの容器に加賀地方伝統の加賀みそを詰めており、手軽に本格的なみそをお楽しみいただけます。十割麴味噌、十二割麴味噌、豆粒味噌の3種類をご用意。キャンプやアウトドアをイメージし、今までのみそにはない迷彩柄のパッケージです。容器は高い保存性を保ちつつプラスチック使用量を抑えた柔らかいチューブを採用し、いつでも、どこでも使いやすく、環境にも配慮したパッケージです。





商品名	加賀みそチューブなパウチ Tabimiso 十割麹味噌
商品特徴	国産大豆と国産米を同じ量使って仕込み、じっくり熟成させた加賀味噌自慢の一品。
原材料名	米（国産）、大豆（国産）、食塩、 昆布エキス／酒精
内容量	120g
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください
JANコード	4972039410333
商品サイズ	W55mm×D32mm×H198mm
ケースサイズ	W216mm×D132mm×H219mm (120g×15本入)



商品名	加賀みそチューブなパウチ Tabimiso 十二割麹味噌
商品特徴	国産米の糀を贅沢に使用した、山吹色が綺麗な中甘口の米みそをチューブ容器に詰めました。
原材料名	米（国産）、大豆、食塩、昆布エキス／酒精
内容量	120g
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください
JANコード	4972039410326
商品サイズ	W55mm×D32mm×H198mm
ケースサイズ	W216mm×D132mm×H219mm (120g×15本入)



商品名	加賀みそチューブなパウチ Tabimiso 豆粒味噌
商品特徴	加賀百万石の時代の製法を再現し、大豆の粒を残して仕込んだ長期熟成の米みそ。
原材料名	大豆（カナダ）、米、食塩、昆布エキス／酒精
内容量	120g
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保存してください
JANコード	4972039410340
商品サイズ	W55mm×D32mm×H198mm
ケースサイズ	W216mm×D132mm×H219mm (120g×15本入)



商品のお買い求めはこちら



商品に関するお問い合わせはこちら





**KAGA MISO**

**加賀味噌食品工業協業組合**

〒924-0007 石川県白山市倉部町1080

TEL 076-275-5188 / FAX 076-275-5190

<https://kagamiso.or.jp/>