

チューブなパウチ

加賀みそ



加賀みそとは

加賀藩の藩政時代に軍用の貯蔵食品として盛んに作られたのが「加賀みそ」の始まりとされています。当組合では、加賀みその伝統製法に基づくみそ製造を続けています。



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に加賀味噌自慢のみそを詰めました。みそ本来の豊かな風味と香りをいつでも手軽にお楽しみいただけます。

持ち運びやすい形とサイズ

内容量はおみそ汁約7杯分(120g) 厳選した昆布エキスを加えておりますので、どこでも美味しいおみそ汁が作れます。

つい見せたくなるパッケージ

縁起の良い「加賀てまり」をデザインに採用。普段使いはもちろん、お土産や贈り物にも好適です。

加賀みそチューブなパウチ 十二割麹味噌

国産米の糠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。
原材料：米(国産)、大豆、食塩、昆布エキス/酒精



加賀みそチューブなパウチ 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。
原材料：米(国産)、大豆(国産)、食塩、昆布エキス/酒精



加賀みそチューブなパウチ 豆粒味噌

大豆の粒を残して仕込み、天然醸造で長期間熟成させたコク深い味わい。
原材料：大豆(カナダ)、米、食塩、昆布エキス/酒精



お召上がり方(1杯分)

大きじ一杯(約18g)をお碗やカップに入れて、150mLの熱湯を注いでよくかき混ぜてください。お好みの具材を加えていただきますと、より美味しくお召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。



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
ホームページは右のQRコードから



加賀みそ専門オンラインショップ
ご注文は電話・FAX・オンラインショップで承ります。ご購入は左のQRコードから。