



国産大豆と 百年伝承糀の仕込味噌

ご購入いただき、誠にありがとうございます

お手入れの
ご説明書

1 樽の中身

- ①中身は、味噌を直接包んでいる袋と、その袋を包んでいる袋の二重袋になっております。
- ②輸送中に味噌が一方に片寄っている場合があります。味噌を平らにしてください。



2 カビの発生を防ぐために……

- ①味噌に空気を触れさせないために、ビニール袋を直接味噌に付けて折り畳んでください。
- ②味噌と空気を触れさせない事により、カビの発生を抑える事になります。
- ③もしカビが発生してしまった場合は、カビの部分のスプーン等で取り除いてください。



カビ防止作業が終わりましたら、木フタをして、保管してください。

3 保管・熟成する場所について

- ①直射日光が当たる場所は避けてください。また、湿気の強い場所での保管は避けて、熟成させてください。



仕込み味噌に関するよくいただくご質問

質問

熟成後の味噌の保存はどうすればよいですか？

回答

味噌は熟成が進むにつれて色が濃くなり風味も変化していきますので、完成後は別容器に移し冷蔵庫で保存するか、風味を長期間保ちたい場合は冷凍庫での保存をおススメします。味噌は塩分が高いため冷凍庫で保存しても凍りませんので、すぐに使用できます。

質問

味噌のまわりに液状のものが溜まっていますが、これはなんですか？

回答

それは通称「みそたまり」と呼ばれるものです。仕込みの過程で味噌から出た水分と凝縮された旨味が混ざり合ったものなので、そのままの状態にしておいても、混ぜ込んでしまっても問題はありません。

半熟タイプ

〈食 べ 頃〉お届け日から約3ヶ月後(お届け日から90日~100日を目安としてください。)
〈賞味期限〉樽に貼られている一括表示内に記載しております。

商品の
お問い合わせ先

株式会社 宝来屋本店 ☎0120-432-636

〒963-0725 福島県郡山市田村町金屋字川久保54-2 FAX.024-944-6859
E-mail mail@e-horaiya.com 受付時間 AM9:00~PM6:00(土・日・祝を除く)