

ひしお おかずみそ

組合員の皆様へ

ひしおとは

「ひしお」は昔から「しょうゆの実」として親しまれてきた「おかずみそ」（なめ味噌）です。古くは奈良時代から味噌や醤油などの発酵調味料の原型と言えるものを「醬（ひしお）」と呼びました。

作り方

蒸した大麦と大豆に麹菌を種付けし、麹室で発酵させ、お醤油に漬け込み熟成しました。より美味しくいただけるよう大豆を丁寧に煎って香ばしく仕上げました。



食べ方

温かいご飯にそのままつけて「ご飯の友」として、きゅうりにつけて「もろきゅう」としてお食べください。また、お豆腐や焼き魚につけても美味しくいただけます。素朴な食べ物ですがほどよい塩加減と柔らかな粒々が絡まりお酒のおつまみとしてもお召しあがりください。

以前に比べて、甘口に仕上げました。



※写真はイメージです。

キリトリ線

ひしお申込書

JA 支所・支店御中 ※当組合管内の範囲内で回覧することに同意の上、申し込みます。

(締切 月 日) 地域名() 代表者名()

よしの味噌 ひしお おかずみそ (容器入) 400g 550円 (税込)

氏名	☎ ()	個
氏名	☎ ()	個
氏名	☎ ()	個
氏名	☎ ()	個
氏名	☎ ()	個

※ご記入いただいた個人情報は申込の受付、注文品等の配達・配送その他契約の締結・履行、費用・代金の請求・決済、当組合の提供する商品・サービスに関する各種の情報のご提供等に利用します。

※この回覧には個人情報が含まれますので回覧者以外には、情報を出さないようにお願いします。

JA・全農

合計

個