

# 白味噌 絹甘

キヌアマ

限定  
販売

800g 発酵袋入り

いつもより味噌多めで  
やさしいお豆の風味

特徴

米こうじを増量、減塩で出来た白味噌、短期熟成で仕込んでおり、仕込みの際の種水(煮汁)は麴甘酒を使用してさらに天然の甘みを引き出しました。



早熟で仕込んでおり、  
お味噌汁ではいつもよりも  
濃いめのだしでお作り下さい。  
優しい甘みで大豆の風味を  
すごく感じます~♪