



◆無添加◆
二年熟成
米麹のうまみたっぷり

【あかり味噌】



食卓のまん中にかあちゃんの味噌

事業者名: かあちゃんふれあい加工倶楽部 味噌研究会 代表: 阿部 玲子 住所: 〒999-8302山形県飽海郡遊佐町吉出字東田道6
TEL: 0234-72-5502

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL: 0234-71-7222 ○ぼっぼや (遊佐駅内) TEL: 0234-72-3758

○ゆざ街かどサロン TEL: 0234-72-5720



昔は味噌といえば自宅で作っていたもの。現在ではそういった家庭が減っていますが、稲作がメインの遊佐町では転作田で大豆を育てることも多く、「地元の食材を使った手造りのおいしい味噌が食べたい」そんな思いからスタートしたのがこのあかり味噌です。作り手は皆実際に米や農作物を育てる農家のお母さんたち。作業場に並ぶ樽は全てメンバーの家庭から持ち寄りしました。材料には地場産の大豆を使い、麴も遊佐産のお米からとことん手造り、添加物も一切使用していません。実にシンプルな材料ですが、大きな木樽で二年かけゆっくりじっくり熟成させた味噌は、口当たりが



よく、まろやか。なにより大豆の風味が食欲をそそります。おにぎりや、生野菜にも良く合い、特に体を目覚めさせる朝食の味噌汁がオススメ。野菜たっぷり具たくさんのお味噌汁でお召し上がりください。どんな朝も、遊佐のかあちゃんのやさしさがやわらかな湯気となって体にしみわたり、一日の活力につながるに違いありません。