



# の勝手にランキング"さしあせぞ" (味噌) 編

少しの間お休みしておりました勝手にランキング"さしあせぞ"編は  
今回が最後となりました。少しばかり地元愛の強い稲早となりましたが  
良から参考にして下さい。それではスタート(まゆ)



## No.1 越後-無添加丸いぼり (赤・白) 各1.5kg 1,080円(税込1,166円)

国内産原料と種麹菌・発酵菌で仕込んだ加熱殺菌した無添加生味噌です。  
・赤=大豆の美味さを豊熟させた香り豊かど発酵はお味噌です。  
・白=米こうじのさやかとやさしい香りとまろやかな風味のお味噌です。

個人の感想... 私は基本このお味噌が我が家の味とばかりです。白・赤交互に  
使ったり、時には混ぜて合わせ味噌にしたり。ほんの少し塩味がきつく感じますが  
どか! 大豆の香りが強く、甘みとコクがみずみずと少量でも味が決まります。  
無添加とこには美味しいお味噌はとうとうなりました。



## No.2 むらあか考アグリ 天田"しみそ" (700g 780円(税込842円) 300g 450円(税込486円))

天田"の"名産を作ろうと地元の女性が兵庫県内の  
大豆と地元のお米にこだわって作り始めたのが始まりです。高齢化が進む。一度は  
衰退した、味噌を復活させた地元の方には見えないお味噌です。

個人の感想... 昔ながらの甘味の強いお味噌です。田舎の方の好みと見えます。  
とろもまろやかど鼻から抜ける大豆の風味が昔、おばあちゃん達が使っていたお味噌汁や  
そばの煮つけを見ました。と、とても優しいお味噌です。



## No.3 米地協同組合 米地みそ 1kg 890円(税込961円)

香住区米地地区で地域の方々が共同で作ったお味噌です。添加物は一切不使用  
米、大豆、塩のみを使用した昔ながらの手法で作られています。テレビ等のメディアでも  
良く紹介され、カンピ-一番人気のお味噌です。

個人の感想... 塩分は控えめどまろやか、大豆の粒が残り感じか  
手取り感、満載です。それが好きだ方も多々です。米地は110g  
網でこしてから使っています。

### あとがき

お味噌は発酵食品です。免疫力を高めたり、整腸作用  
に疲労回復効果、ガン予防効果。また女性には嬉しい  
美肌効果も期待出来るかと...。毎朝とはいわぬ"と"も毎日の  
お味噌汁で健康でキレイに年を重ねて行きたい  
ものですね。では最後まで読んで下さりありがとうございました。  
次号も宜しくお願、致します。



豊岡市日高町国分寺  
カンピ-穀物倉庫  
TEL 0796(4)5195

信長石磨製EP