

■山梨の蔵元様のご協力のもと上質な【酒粕】と味噌蔵の【味噌】と雑穀で作った【穀糖】をブレンドして、独自の漬け込みだれを作り上げました。

このたれで漬け込んだ商品を【甲州粕味噌漬け】として、お客様へお届けできる事となりました。当社としては【健康に良いとされている】発酵食品だけの味付けでお客様へご提供できたこと【こだわり食品として】認知して頂けたらと、たんせい込めて仕込んでお届けさせていただきます。

調理方法

- フライパン・ホットプレートにアルミホイルを敷き少量の油をホイルに塗り 粕味噌を取らずにそのまま中火で良く火を通してお召し上がり下さい。

肉の専門店

専 匠

Production
甲州地酒粕味噌漬

甲州味噌使用

甲州地酒の酒粕使用

味噌蔵

全五味醤油株式会社

酒蔵

井出醸造店

酒蔵

株式会社 萬屋醸造店

酒蔵

太冠酒造株式会社

酒蔵

谷櫻酒造有限公司

酒蔵

笹二酒造株式会社

発酵加工食品を使用してお召し上がりやすく味付け致しました。



良食

良食として食べつがれてきた伝統の発酵食品

お酒のあてに・お食事に・

■この商品は砂糖を使用しておりません甘味づけには【穀糖】を使用しております。