

国内産はだか麦を使用した麴歩合2.2歩の甘口タイプの麦味噌です。麦こうじのくせの少ないあっさりした風味と上品な香味の純正麦味噌。熟成後に熱処理をおこなっていない「生みそ」ですので発酵の独特の風味をお楽しみいただけます



[しっかりと熟成させたクセの少ない味わい]

熟成期間長め(約3ヶ月)ですので色は濃くなりますが、クセの少ない丸い味わいになっています

[麦味噌は、米味噌より塩分控えめ]

標準的な米味噌の塩分は12.4~13.4%。それに対し長崎みその塩分は10.3% 塩分控えめ

[2.2歩麴の甘口タイプの麦みそです]

国内産はだか麦を使用した2.2歩麴の甘口タイプ

- の味噌です
-
-
-

国内産はだか麦100%使用



はだか麦は、大麦の一種ですが、皮が容易に剥がれるのでそう呼ばれています。食物繊維の豊富で甘みもあります。

[麴歩合=2.2歩麴]

2.2歩麴とは、大豆に対し麦(麴)を2.2倍使っているという事です。一般的に5~10歩麴の味噌が多く、長崎みそは原料を贅沢に使っています。麴歩合が多いほど甘口になると言われています

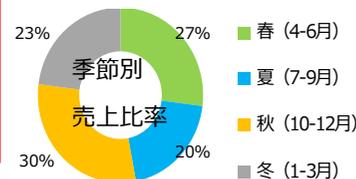


熟成後に熱処理をおこなっていない「生みそ」ですのでお味噌の中で酵母等が生きています



麦味噌は、米味噌に比べたんぱく質の含有量が多く甘味と旨みが調和した味噌です。九州一円から山口、愛媛の瀬戸内海側を主産地

※味噌健康づくり委員会資料より※



チョコー社員が考案「長崎巻き」



かつば巻き(細巻き)の中に長崎みそを塗る・・・これが「長崎巻き」です。30年以上前、関東地区での長崎味噌の拡販のため社員が考案しました。

- | | | | |
|------|-----|------------|----|
| 酢飯 | 1合 | 海苔 | 2枚 |
| 長崎みそ | 40g | きゅうり | 1本 |
| 大葉 | 4枚 | (細巻4本分の分量) | |
- まきすに海苔・酢飯・味噌・大葉・きゅうりの順で重ね巻いて出来上がり!

[手巻きにアレンジ]



ハレ日に手巻き寿司。長崎みそを巻き込んだ手巻きをどうぞ。お醤油いらすずで飛び散る心配がなくお皿の洗い物も減らせます。

