

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	234kcal
タンパク質	8.0 g
脂質	3.1 g
炭水化物	43.4 g
食塩相当量	6.4 g

(財)広島県環境保健協会による分析値

「食塩」

ミネラルを豊富に含んだ、より自然に近い塩を使用しています。この塩でみそを仕込むと真冬のマイナス10度の気温の中でもプクプクと音を立てながら熟成していきます。

「水」

みその50%は水分です。この仕込水は裏山につらなる弥畝山系がろ過した自然の地下水です。みそに重石をのせるのは、浸透圧でこの水が自由に動く環境をつくるためなのです。水が米こうじと大豆と塩をがっぷりつつないで熟成させていきます。

◆生きています◆

向井味噌

要冷蔵

熟成期間
1ヶ月仕上げ
塩分約6%

SHIRO MISO

米麴の甘みだけで
熟成させました。

◎やさかみその原料

- 有機国産の「米」・「大豆」を使用
有機国産の米、大豆をやさか味噌に使用することで、日本の第一次産業の復権と活性化を目指します。
- やさか味噌は、生命力=吸水力の高い良質の米こうじと大豆で仕込まれます。

米・大豆は国産原料
100%使用

遺伝子組換えした大豆は
一切使用しておりません。

米は大豆の3倍入っています。

名称	有機米みそ
原材料名	有機米(国産)、有機大豆、食塩、こうじ菌
内容量	500g
賞味期限	袋上部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	(有)やさか共同農場 島根県浜田市弥栄町 三里八38番地
(お客様係)	☎0120-49-2510

焼却時に有毒ガスの発生しない素材を使用していますが、捨てる時はお住まいの自治体の分別に従って下さい。



PE, PA

標準0.8倍

SHIRO MISO