

※豆味噌は玄米味噌や麦味噌に比べ、たんぱく質が多いため、味噌自体に異常がなくても保管温度が高めだと産膜酵母が発生しやすくなります。冷蔵または冷凍で保管してください。開封後は空気に触れないようにラップをすると、産膜酵母の発生をある程度抑えられます。

伊豆大島で天日と平釜を用いて海水から直接生産した日本の伝統海塩「海の精」、国内の契約農家で特別栽培した大豆（非遺伝子組み換え）、秩父山系の城峰山頂付近より湧出する天然水を原料に、昔ながらの醸造法で二夏じっくり熟成。食品添加物不使用の生味噌なので、酵母や乳酸菌が生きています。



味噌表面に白い粉状の酵母が出ることがあります

酵母・乳酸菌が生きている生味噌なので、空気に触れる部分に発生することがあります。カビではなく**産膜酵母**という酵母菌の一種です。食べても問題ありませんが、気になる場合は取り除くか、かき混ぜてお召し上がりください。



※加熱殺菌及びアルコールや酒精添加を行わない生味噌です。酵母・乳酸菌が生きているため、脱気用の空気孔が付いています。立てたまま保管してください。

食塩は「海の精」を使用しています。

名称	豆みそ
原材料名	大豆(国産)、塩
内容量	1kg
賞味期限	枠外左上に記載
保存方法	日光・高温を避け常温保管
販売者	海の精株式会社 東京都新宿区西新宿7-22-9 電話03-3227-5601
製造所	ヤマキ醸造株式会社 埼玉県児玉郡神川町 大字下阿久原955

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	204kcal
たんぱく質	17.9g
脂質	8.4g
炭水化物	14.3g
食塩相当量	9.4g

この表示値は目安です。

- 1カ月以上の長期保存の場合は冷蔵保管してください。
- 開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。

海の精ブランドを使った簡単レシピ本
「海の精シンプルクッキング 味噌がおいしい!」
<http://www.uminosei.com/ryouri/>



袋:PE,PA,EVOH
バルブ:PET

ここ見ておいしさ広がる
おいしいヒミツと
いろいろな使い方が
分かります