



たくみの里
TAKUMINOSATO

仕込み味噌

豊楽味噌のこだわり

其の一【原材料へのこだわり】

地元産の大粒大豆とうるち米だけを使用し安全安心な食品づくりと地産地消に取り組んでいます。

其の二【手造りへのこだわり】

昔から農家の各家庭で味噌は手造りされていました。そんな故郷の味噌づくりを受け継いで、今も手造りしています。

其の三【寒仕込みへのこだわり】

寒い冬の季節は、雑菌の少ない状態で味噌造りができます。寒仕込み味噌は、ゆっくりと発酵が進むため美味しい味噌になります。



お味噌は毎日の食生活に欠かせない食品です。



味噌は、日本の伝統的な発酵食品です。たくみの里では、その伝統が昔ながらの手造り製法で受け継がれています。

わが家で仕込む“手前味噌”

『仕込み味噌』とは、味噌の醸造に必要な仕込みの工程を完了し数か月間熟成させてからお召し上がりいただく味噌です。ご購入いただいた仕込み味噌は、ご家庭で8ヶ月～1年ほど熟成し完成となります。わが家の“手前味噌”をぜひご堪能下さい。

冬季限定販売！！2023年1月25日～2月25日まで

ご注文・お問い合わせは ☎ 0278-64-2210

★たくみの里 仕込み味噌 1kg **620円** (容器別)

※価格は税込です。

○3kg 樽付き **2,600円** ○5kg 樽付き **4,200円** ○10kg 樽付き **7,700円**

※1 味噌を入れるポリ桶をお持ちの方はお預かりいたします。重石は別途ご用意下さい。

※2 仕込み味噌ご購入のお客様には、豊楽味噌の試供品を差し上げます。

★たくみの里 米麴 1kg **950円** (容器別)・500g袋 **520円**

自家製味噌の材料だけでなく、塩こうじ・醤油こうじ・甘酒などにもご利用いただけます。

ご注文・お問合せはお気軽に。 受付時間 午前9時から午後5時

群馬県利根郡みなかみ町須川 847

道の駅たくみの里 0278-64-2211

味噌加工所 0278-64-2070