

# 味噌

MISO all hand-made



約5トンの大きさの木桶で仕込みます  
季節に任せて、自然の温度変化を使う天然醸造

## 特選

-Specially Selection Miso-



旨み★★★  
塩味★★★  
甘味★★

## 一番人気！定番の味

甘みと塩味のバランスが良い人気の種類  
毎日のお味噌汁やお料理におすすめ



- ・ 800g袋 (K-1) 756円(税込)
- ・ 500gカップ (MK-1) 626円(税込)
- ・ 300g袋 (SK) 540円(税込)

原材料：長野県産大豆(ナカセンナリ)、長野県産米、国産塩/  
酒精(500gカップ入りは不使用)

## 匠白

-Craft White Miso-



豆の味★★★  
塩味★★★  
甘味★★★

大豆の甘みをダイレクトに感じる上品な味わい

- ・ 500gカップ (HS) 1,080円(税込)
- ・ 300g袋 (SHS) 648円(税込)



原材料：長野県産米、北海道産大豆(トヨマサリ)、国産塩/  
酒精(500gカップ入りは不使用)

## 匠赤

-Craft Red Miso-



深み★★★  
コク★★★  
香り★★★

芳醇な香りと奥ゆきのある味わいがお料理に最適

- ・ 500gカップ (HS) 1,080円(税込)
- ・ 300g袋 (SHS) 648円(税込)



原材料：長野県産米、北海道産大豆(トヨマサリ)、国産塩/  
酒精(500gカップ入りは不使用)

## あなたのお気に入りをみつけてください



こだわりの手造りみそ

原料や作り方により味わいはさまざまです

今日の気分やお料理によって使い分ける楽しみもあります

末長く使っていただけるイチ押しの一品が見つかりますように

## 低塩 -Low-salt Miso-



まろやかさ★★★  
塩味★★★  
甘味★★★

糀たっぷり塩分控えめ、もろきゅうやディップにも

- ・800g袋 (E-1) 972円(税込)
- ・500gカップ (ME-1) 734円(税込)
- ・300g袋 (SE) 540円(税込)



原材料：長野県産米、長野県産大豆(ナカセンナリ)、国産塩/  
酒精(500gカップ入りは不使用)

## 玉造り -Traditional Miso-



風味★★★★★  
コク★★★★★  
甘味★

濃厚な信州赤味噌、豚汁や魚介のお味噌汁・もつ煮に

- ・800g袋 (A-1) 1,188円(税込)
- ・500gカップ (MA-1) 842円(税込)
- ・300g袋 (SA) 540円(税込)



原材料：長野県産大豆(ナカセンナリ)、長野県産米、国産塩/  
酒精(500gカップ入りは不使用)

## 麦糀 -Barley Miso-



キレ★★★  
塩味★★★  
香り★★★

大麦のキレのあるさっぱりした味わい

- ・500gカップ (MB-1) 734円(税込)
- ・300g袋 (SB) 540円(税込)



原材料：長野県産大豆(ナカセンナリ)、長野県産米、長野  
県産大麦、国産塩/酒精(500gカップは不使用)

## 雑穀糀 そば糀



旨み★★★  
風味★★★  
塩味★★★

栄養価が高い雑穀とそばの田舎みそ

- ・300g袋 (雑穀SZ・そばSS) 648円(税込)

原材料(雑穀)：長野県産大豆(ナカセンナリ)、長野県産米、国産塩  
アワ、キビ、ヒエ/酒精

原材料(そば)：長野県産大豆(ナカセンナリ)、長野県産米、国産塩  
長野県産そば/酒精

## ～本物の味を手造りで醸し続ける蔵～

長野県産を中心とした国産原料を使用

温度調節等を行わない天然蔵で

信州の豊かな四季の温度変化を経て熟成させています

手造りだからこそ、職人の五感を研ぎ澄まして

最上質な製品作りに努めています



※（カッコ内）は商品番号です。商品番号でのご注文も可能です。

お味噌の賞味期限は11ヶ月としています。

安定した品質で出荷することを心掛けていますが、全て天然醸造のためロットにより色味等に多少の違いがある場合がございます。

# 野沢菜漬 (季節限定商品)

【ご予約受付中!】  
発送は12月10日頃~となります



野沢菜漬 500g 648円(税込)

(商品番号N-500)

シャキシャキの歯ごたえと  
高地栽培のやわらかさ、旨さが自慢  
余計なものは使わない自然な味わいの  
たれにしっかりと漬け込みます

原材料：野沢菜(長野県産)、食塩、醤油  
砂糖、食酢

賞味期限：3週間



※私たちの野沢菜漬は保存料等を使わない本造り。  
時間が経つにつれ自然と乳酸発酵するため、色が変わり酸味が増してきます。  
漬けはじめとは違った風味と味わいの変化も楽しんでください。

## 箱入り

### 野沢菜漬2kg

(500g×4) / (商品番号N-2000) 2,592円(税込)

### 野沢菜漬3kg

(500g×6) / (商品番号N-3000) 3,888円(税込)

### 野沢菜漬5kg

(500g×10) / (商品番号N-5000) 6,480円(税込)

※500gの小袋に入っていて便利  
ご家庭用におすすめです



### 野沢菜漬10L箱

(大袋入り・タレ込み10L) 5,940円(税込)

### 野沢菜漬20L缶

(大袋入り・タレ込み20L) 9,828円(税込)



+



冷蔵

「野沢菜漬」はセット商品への追加が可能です！

(【常温】または【冷蔵】の商品のみ同梱可)

※ご注意ください※ 【冷凍】の商品は一緒に送ることができません

※野沢菜漬は無くなり次第終了となりますのでご了承ください

## 組み合わせギフトセット

### 野沢菜漬・みそセットA



野沢菜漬・ソムリエみそ特選300g  
ソムリエみそ玉造り300g各1  
(商品番号NM-A)  
1,944円(税込)



野沢菜漬・みそセットB  
野沢菜漬×2・ソムリエみそ  
特選300g・ソムリエみそ低塩300g  
玉造り300g・ソムリエみそ麦糀  
300g各1  
(商品番号NM-B)  
3,672円(税込)



野沢菜漬・みそセットC  
野沢菜漬・特選みそ800g  
とうがらしみそ・ふきみそ  
山くるみみそ・みそだれ各1  
(商品番号NM-C)  
4,050円(税込)



野沢菜漬・みそセットD  
野沢菜漬×2  
ソムリエみそ匠白300g  
匠赤300g・塩こうじ150g  
醤油こうじ150g各1  
(商品番号NM-D)  
3,888円(税込)



**特選・低塩・玉造り各2個セット  
5,832円(税込)**

数量・組み合わせいろいろ選べます

- ・特選2ヶ入 1,512円(税込)
- ・特選2低塩 2 3,456円(税込)
- ・特選2玉造り 2 3,888円(税込)
- ・特選10 7,560円(税込)



**4種のお味噌食べ比べセット  
3,153円(税込)**

特選・低塩・玉造り・麦糀、各1個



**ソムリエみそ6ヶ入**

**3,672円(税込)**

特選・低塩・玉造り・麦糀・匠白・匠赤、各1個



**ソムリエみそ4ヶ入  
2,376円(税込)**

特選・低塩・玉造り・麦糀、各1個



**みそ調理みそセット  
4,158円(税込)**

特選みそ800g×2・とうがらしみそ・ふきみそ・山くるみみそ・みそだれ各1個



**漬物と味噌のさっぱりセット  
2,484円(税込)**

みそ漬・沼目越瓜の粕漬・大根のからし漬・麦糀みそ

冷蔵



**あっさり甘めの  
味噌と漬物のセット  
2,484円(税込)**

低塩・匠白・せりのみそ漬・おしょうゆ豆



**コクと辛みが  
美味しいセット  
3,218円(税込)**

特選・玉造り・醤油こうじ・とうがらしみそ・ほたんこしょうみそ



**白米を  
もりもり食べるセット  
3,229円(税込)**

特選・醤油こうじ・ほたんこしょうみそ・おしょうゆ豆・一休さん納豆・信州キノコ村おいしいキノコ炊き込みご飯の素

冷蔵



**自然の恵み  
素朴な味わいセット  
3,434円(税込)**

特選・雑穀糀・ほたんこしょうみそ・ふきみそ・山くるみみそ



**ワインに合う  
おすすめのセット  
3,024円(税込)**

匠赤・塩こうじ・ほたんこしょうみそ・みそ漬・おしょうゆ豆

冷蔵



**日本酒に合う  
おすすめのセット  
3,132円(税込)**

玉造り・とうがらしみそ・ふきみそ・せりのみそ漬・おふくろ漬

※冷蔵マークのある商品は  
クール便推奨(12月~2月は任意)

ギフトセットは商品を箱にお入れした後、包装紙でお包みいたします  
熨斗や名入れ、自由な組み合わせもお気軽にお申し付けください



# VARIETY いろいろ

信条を守り、美味しさを求めた結果が  
「目の届くだけ 大量生産はしない」

ひとつひとつを丁寧に造り、シンプルな原料で素朴に調理しています



## とうがらしみそ(CT)

原材料：味噌(長野県産)、とうがらし、砂糖、味醂、ごま

## ふきみそ(CH)

原材料：味噌(長野県産)、ふきのとう、砂糖、味醂、ごま

## 山くるみみそ(CY)

原材料：味噌(長野県産)、砂糖、くるみ、味醂、ごま

内容量：150g

賞味期限：製造より11ヶ月 各 648円(税込)



## 味わいみそ季行

2,160円(税込)

# 漬物

(※冷蔵便)



## みそ漬 (MM)

原材料：大根(国産)、味噌

内容量：200g

賞味期限：4ヶ月

540円(税込)



## おしょうゆ豆(AM)

原材料：黒豆(国産)、米糀、醤油、味醂、小麦

内容量：150g

賞味期限：4ヶ月

432円(税込)



## おふくろ漬(FM)

原材料：大根(国産)、胡瓜、茄子、昆布、紫蘇の実、味噌

内容量：130g

賞味期限：4ヶ月

432円(税込)



使い勝手抜群！  
隠し味にも！



## みそだれ(CM)

原材料：味噌(長野県産)、大吟醸酒粕、塩こうじ、砂糖、味醂

内容量：150g

賞味期限：製造より6ヶ月 486円(税込)



最近のベストセラー  
ファン多し！



## ばたんこしょうみそ(CB)

原材料：ばたんこしょう(長野県産)、米糀、砂糖、味醂、醤油、酒

内容量：150g

賞味期限：製造より6ヶ月 648円(税込)



浅漬けや  
ドレッシングに



## 塩こうじ(SK-2)

原材料：シママース(沖縄県産)、米糀、酒精

内容量：150g

賞味期限：製造より6ヶ月 540円(税込)



## 醤油こうじ(SK-3)

原材料：醤油(長野県産)、米糀、酒精

内容量：150g

賞味期限：製造より6ヶ月 540円(税込)



素材を生かした季節のお漬物



## せりのみそ漬 (SM)

原材料：せり(長野県産)、昆布、味噌

内容量：100g

賞味期限：4ヶ月 648円(税込)



## 沼目越瓜の粕漬(US)

原材料：白瓜(長野県産)、大吟醸酒粕、砂糖、食塩

内容量：1枚

賞味期限：4ヶ月 756円(税込)



## 糀のかほり

2,376円(税込)

# 醤油・納豆

(※冷蔵便or冷凍便)



## 一休さん納豆(IN-3)

原材料：大豆(長野県産)、納豆菌

内容量：90g×3個

賞味期限：2週間

324円(税込)

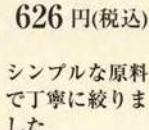


## 生醤油(KSK)

原材料：大豆(長野県産)、小麦(長野県産)、国産塩

内容量：360ml

賞味期限：11ヶ月



626円(税込)

シンプルな原料  
で丁寧に絞りました

苦手な方にこそ試してほしい、自慢のあまざけ

お米と米糀のみでできている無添加非加熱ノンアルコール  
2022年長野県甘酒鑑評会は再び長野県知事賞を頂きました

AMAZAKE あまざけ

(※冷凍便)



お水やお湯で薄めるタイプ  
お米の粒々がしっかりと残り  
あまざけらしい食感です



### あまざけ(濃縮)(AN-1)

原材料：米(長野県産)、米糀、食塩  
内容量：350ml  
賞味期限：11ヶ月

540 円(税込)



さらりと飲めてちょうど良い甘さ  
凍らせても温めても良い、便利な  
キャップ付きタイプ



### あまざけふろーずん(AF-1)

原材料：米(長野県産)、米糀、食塩  
内容量：150g  
賞味期限：11ヶ月

399 円(税込)



冷凍



すみれセット  
2,494 円(税込)

冷凍



### さつきセット

3,834 円(税込)

冷凍



### つばきセット

1,836 円(税込)

冷凍



### さくらセット

2,214 円(税込)

冷凍



### ももセット

4,212 円(税込)

冷凍



冷凍



味噌とあまざけのセット  
～麦～ 2,829 円(税込)

味噌とあまざけのセット  
～白～ 2,829 円(税込)

冷凍



### 発酵おやつセット

3,574 円(税込)

冷凍



### 発酵ファミリーセット

2,959 円(税込)

## 糀

(※冷蔵便or冷凍便)

美味しいの決め手は丁寧な糀造り。日々のお料理にプラスしたり  
仕込みごとを楽しんでください。麦糀や醤油用糀も好評販売中！



一番人気

白こうじ 200g(SK-1)  
540 円(税込)



板こうじ 約700g(SK-4)  
1,026 円(税込)



黒豆糀 500g(KK-1)  
1,080 円(税込)



麦糀 500g(KB-1)  
864 円(税込)

糀の量り売りや  
塩切りも行います



玄米味噌に



玄米糀 500g(SG-1)  
864 円(税込)

醤油用糀500g(SS-1)  
1,080 円(税込)



手絞り醤油

※配送種別の異なる商品の同梱は出来かねますのでご了承ください。



## あまざけセット

1,998円(税込)

内容：瑠璃屋さんのもち米450g×1、白こうじ200g×3、作り方の説明書



【農薬・化学肥料・除草剤不使用】の瑠璃屋さんのもち米は、絹のようななめらかさと豊かな風味が特徴。炊飯器があれば一晩で出来上がり！



## おしょうゆ豆セット

1,652円(税込)

内容：白こうじ200g×1、黒豆糀200g×1、生醤油360ml×1、作り方の説明書

おしょうゆ豆は、信州の北部で愛される米糀と黒豆糀を使った郷土食。甘しょっぱさと旨みが美味しい。2週間～1ヶ月ほど常温で発酵させます



おにぎりやお酒のあてに



## 塩こうじセット

1,350円(税込)

内容：白こうじ200g×2、沖縄の塩シマース300g×1、作り方の説明書



使い方は幅広く、ドレッシングや浅漬け、肉や魚の下味にも万能。旨みがあり料理が樂しみに。保存が効くので、たくさん作ってストックできます！



## 醤油こうじセット

1,598円(税込)

内容：白こうじ200g×2、生醤油360ml×1、作り方の説明書

お醤油よりも甘みとコクがふんだんで、お醤油代わりに使えます。味が決まりやすくなり、深みを出したい時に活躍します！



## みそセット

## 10割糀3kg樽付き

3,672円(税込)

内容：長野県産大豆、長野県産米糀、沖縄の塩シマース、種みそ、ビニール袋、説明書、樽



## みそセット

## 10割糀3kg

3,240円(税込)

内容：長野県産大豆、長野県産米糀、沖縄の塩シマース、種みそ、ビニール袋、説明書



## みそセット

## 13割糀4kg(甘口)

4,752円(税込)

内容：長野県産大豆、長野県産米糀、沖縄の塩シマース、種みそ、ビニール袋、説明書

手前味噌は何よりのごちそう！計量済みの材料で簡単に始められます（熟成期間は常温で約半年～一年）

## 糀屋みそ造り教室



毎年3月～6月は月に2～3回、秋には1回みそ造り教室を開催しています。

小中学校・企業さまへの出前講座やオンラインワークショップも随時受付中！

お味噌が出来上がっていく過程も楽しみながら、愛情いっぱいの手前味噌をご一緒に造りましょう！





## 八丁鎧塙みそケーキ

ホール 2,700円(税込)  
ハーフ 1,620円(税込)



冷蔵

## 味噌・ケーキセット

3,456円(税込)

内容：ソムリエみそ特選・八丁鎧塙みそケーキ(ホール)  
賞味期限：味噌11ヶ月、みそケーキ2週間

パティシエ鎧塙俊彦氏がレシピ考案した須坂のスイーツ。ブルーンとくるみがたっぷり味噌の風味が上品なパウンドケーキで贈り物にもおすすめです！



## 国産素材の木桶

6kg 19,800円(税込)  
3kg 15,400円(税込)

天日乾燥の吉野杉、天然の京都亀岡の真竹で作られた手作りの木桶  
天然の素材だけでできています、薬剤処理も化学糊も使われていません

失われつつある木桶・発酵の文化は美味しい味噌や醤油ができるとして見直されています

## 仕込みそ

食べごろになるまでおうちで熟成させる半完成商品。ご家庭の環境はそれぞれ違うため、一つ一つが我が家だけの特別なお味噌です。春夏秋冬ゆっくり寝かせて時間を重ね、美味しくなるのを楽しみにお待ちください。



## お味噌の定期便

いつでも食べごろのお味噌を切らさずに。  
3か月に一度お味噌が届きます。まとめ買いで  
普段よりもお得に購入でき、  
保管場所に困りません。  
余りそうな分は贈答や  
その他商品に交換もできます。



## 売り出し市

店舗で開催する販売イベント。商品がお得に購入できたり、うれしいプレゼント企画を行っています。イベント当日には手作りの発酵食メニューが味わえる糀屋カフェもオープン！

次回は2024年2月に  
開催予定



## 販売会・イベント



▲発酵料理講座



◀みそ丸体験

糀ベーグル・  
koujiスイーツ販売会▶



▲対面販売会inシンガポール