



【無添加 塩麹 (塩麹)】

精米歩合70%の酒造用プレミアム米麹を厳選して厳選して原材料に使用。天然の地下水には平成の名水百選「大慈清水」と沖縄産の天然塩を使用して仕上げました。素材そのものの味を存分に生かしてくれる、雑味のないきれいな甘みの酒蔵自家製の塩麹。



[産地]盛岡市
[製造者] 榎あさ開
[規格]5kg~ 応相談

最盛期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

【醤油麹】

旨味成分であるグルタミン酸が、塩麹の10倍以上あり最近注目されている万能調味料。ソースやディップとしてそのまま使えるので、メニューの幅が広がります。

[産地]滝沢村
[製造者] 長坂商事(株)
[規格]500g

最盛期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



【天然醸造 味噌 豊】

CHEF'S WANT オリジナル

岩手県産の農薬を使わずに育てた大豆とお米を天然醸造で仕上げたお味噌。豆はミヤギシロメという遺伝子組み換えをしていない東北の品種を農薬を一切使わずに育てました。お米は合鴨農法と自然農法という農薬を使わない2つの手法のひとつめぼれを使用。天日塩を使用し、夏場も涼しい場所で天然醸造させました。辛口タイプは、味噌いためやみそ漬けなどに。甘口タイプは、くるみ味噌や田楽などにおススメ。

[産地]八幡平市
[製造者] 麴屋もとみや
[製造方法] 天然醸造
[規格]1500g/850g

最盛期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----