

うんめもん手作り

「田舎みそ」

国産大豆を100%にこだわった昔ながらの「田舎みそ」です。安心・安全で味は抜群！是非一度食べてみて下さい。もう他のお味噌は食べられないかも…



ふるさとの味を伝えたい



「みそ漬け」

(野菜) (高菜) (大根)

「花瀬のかおり」

(しょうゆ漬)

「花瀬」の清らかな水と、雄大な大地で栽培した野菜を、半年寝かせた自家製味噌と私たちの愛情に漬けて作りました。また、醤油に漬けた「花瀬のかおり」も人気商品となっています。この機会に是非!!

つくりかた

■ 麦を蒸す

- ①麦を洗い、水に一晩浸す。(約10時間)
- ②蒸し器で約1時間蒸す。
- ③蒸し器から取り出し、常温になるまで冷ます。

■ 麹菌を混ぜる

製麹機で麦と麹を混ぜて、一晩寝かす。



■ 塩を混ぜる

製麹機から取り出して、塩を入れ混ぜる。(発酵を止めるため)



■ 大豆を煮てミンチにかける

- ①大豆を一晩水に浸す。
- ②大豆を真空煮釜で約20分煮る。
- ③釜から取り上げてミンチにかける。



■ 麦と大豆を混ぜて半年寝かす

麦と大豆を混ぜて、樽に詰め、約3ヶ月寝かす。



■ 袋詰め

重さを量り、1kg・2.5kg・3kg・5kgの袋に詰める。



つくりかた

■ 野菜の収穫

グループで栽培した野菜を収穫し、大樽に詰めて塩を入れ、1年寝かす。



■ 塩抜き

1年前に漬けた野菜を一晩水にさらして塩を抜く。



■ 味噌(又は、しょうゆ)に漬け込む

半年寝かした味噌に漬け込み、約10日間寝かす。

■ 袋詰め

袋に詰めて、真空パックにする

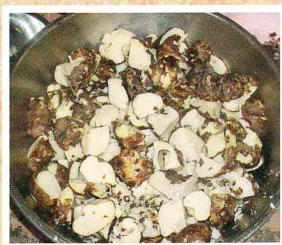


おいしいものいっぱい

つくりかた

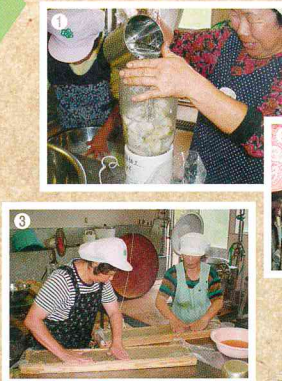
■ こんにゃく芋をゆがく

こんにゃく芋をゆがいて皮をむく。



■ ゆがいた芋をミキサーにかける

- ①ミキサーにかける。
- ②水と木灰抽出液を入れてよくこねる。
- ③型に流し込んで、約1時間煮る。



■ 袋詰め

袋詰めにし、真空パックする。



つくりかた

■ 「よもぎ」と「けせん」の葉を収穫

山で、「よもぎ」と「けせん」の葉を収穫する。



■ 団子を作る

よもぎの葉を湯がき、餅米粉と砂糖を混ぜ合わせ、団子にする。



■ 団子を蒸す

蒸し器に入れ、約15分程度蒸す。



■ パック詰め

5個・10個ずつパックに詰める。



うんめもん手作り

「こんにゃく」

こんにゃく芋からの手作りにこだわっています。煮物などにはもちろん、薄く切って水にさらし、醤油や酢みそでお刺身としても召し上がれます。



うんめもん手作り

「けせん団子」

花瀬でとれた「よもぎ」と「けせんの葉」、そして地場産の餅米を使用して作った団子です。とてもおいしく体にもよいので子供のおやつにピッタリ!

