

完全無添加の手づくり麦味噌

平家味噌のこだわり

平家味噌は国産の最高の材料を使った、麴の香りのする完全無添加の手作り味噌です。平家味噌にはいくつものこだわりがあります。



熊本原産 幻のみさを大豆に使っています。

◇**自然環境**

冷涼で自然豊かな秘境「五家荘」で作っています。

◇**材料**

熊本原産の「みさを大豆」、福岡産裸麦、讃岐の海水塩、老舗の種麴菌を使用。

◇**無添加**

添加物は一切使用していません。

◇**健康**

身体に優しい減塩タイプです。

◇**香り**

昔ながらの麴の香りに徹底的にこだわっています。

◇**手作り**

五家荘のおばあちゃんたちの手作りです。



五家荘 平家の里

平家味噌価格 & 送料表 (味噌本体は消費税8%込み)

容量	1kgあたり	贈答用3kg	贈答用4kg+天神の実り2個詰合わせセット
味噌本体価格	700円	2,200円	3,600円
「庄屋どん」メンバー価格	600円	1,900円	3,200円
送料	熊本県内	550	
	中国・九州	600	
	関西・四国	700	
	中部・北陸	800	
	関東・信越	900	
	沖縄	800	
	東北	1,050	
北海道	1,150		

※1梱包あたりの送料です。贈答用4kg+天神の実り2個詰合わせ又は6kgまでは1梱包での発送となります。

※八代市内は100円で配達します。(一部地域除く)

◎お勧めレシピ

◇味噌汁

みそかすまでおいしく食べられます。味噌汁では、味噌こしで味噌をとかしたあと、みそかすを味噌汁に返して食べてみてください。

◇味噌和え(ナス、筍など)

平家味噌はその独特の香りが味わえるため、和物に最適の味噌です。まろやかで麴の香りのする最高の和物をご堪能いただけます。

会員登録(無料)されると、平家味噌が1kgあたり100円引きになります。さらにスタンプが30個たまると、平家味噌1kgを無料で差し上げます。

〒866-0043

熊本県八代市古城町1719-2

公益社団法人八代市シルバー人材センター

電話 0965-33-2711