



長崎県島原の伝統食

食べる生こうじ



島原納豆みそ



●「島原納豆みそ」のこだわり

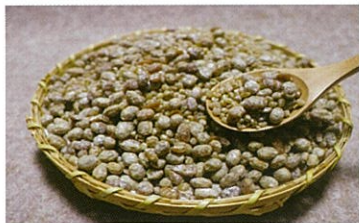
島原納豆みそは寛永14年島原の乱の時に
保存食として食べられていたとも言われて
います。島原地方で昔より御飯のお供と
して食べられていたものを、喜代屋の百年
蔵の技術と昆布と生姜をたして更に磨きを
かけました。麴の粒がしっかり残っている
のが特徴で、また生麴ですので麴の酵素が
そのまま残っています。



みそ五郎百年蔵 (株) 喜代屋

長崎県南島原市有家町山川1122 (☎0957-82-2054)

● 麴（こうじ）のこだわり



「島原納豆みそ」の麴は裸麦と大豆で作ります。生麴ですので製品中に酵素がそのまま残っています。麴にはアミラーゼ（糖化酵素）、プロテアーゼ（たん白質分解酵素）、リパーゼ（脂肪分解酵素）が作られています。麴に昆布と生姜を加え秘伝の調味液に漬け込み温醸室で発酵熟成させて完成します。

● 「島原納豆みそ」の美味しい食べ方



御飯にのせて



もろきゅうで



冷奴にのせて



社長の一押し！

納豆と島原納豆みそを
1:1で混ぜて食べます。

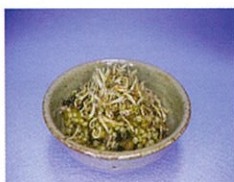
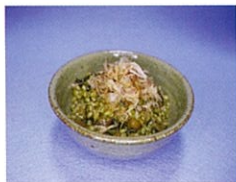


焼魚につけて



豆腐のもろみ漬け
(レシピはHP参照)

● 島原納豆みそのアレンジレシピ（ちょいたしレシピ）



● 社長のおすすめ

島原納豆みそに
かつお節やちりめん
を混ぜると美味しい。