

2014年6月4日

あげ塩味噌

揚げ浜総本舗
(株)産業情報総合研究所

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られたあげ塩を100%使用した手作り味噌です。天日塩と能登の大浜大豆で作った味噌です。

あげ塩味噌



商品名	あげ塩味噌
価格	430 円(税込)/ 600 円(税込)
内容量	350g/500g
原材料	大浜大豆（能登産）、米こうじ（能登産）、天日塩（あげ塩）