

手作り健康

「梨」味噌



ニンニク販売品目



花いり梨味噌
 黒ニンニク味噌
 トウガラシ味噌
 カツオブシ（生節）味噌
 異常発酵を防ぐため夏季は要冷蔵



「梨」味噌とは…

「みどりと大地の会」ではさまざまな果実や、野菜を使い、酵素蜜を開発し、料理や漬物、保存材料として広い用途に活用しております。

「梨」味噌とは白井市に馴染みの深い「梨」と「酵素」による自然のコラボレーションにより生みだされた調理味噌です。

こだわりのメニュー

さらに「梨」味噌をベースに「食の友」にぴったりの食材で「健康」にも美味しいメニューをそろえました。



お肉の味や炒め物の香ばしさを引き立ててくれる逸品です。



生野菜やお肉にもっともあう風味です。暖かいご飯にピッタリです。



お味噌の味わいにピリッとした旨辛さが甘みを絶妙にひきたてます。

知って嬉しいお味噌の効用

コレステロール制御

がん予防

老化防止

胃潰瘍防止



放射性物質の除去

注文先

特定非営利活動法人みどりと大地の会
白井市富士294-6
お問い合わせ

許可番号:29-1号
責任者:佐伯イチ子

(みそ健康づくり委員会「みその効用」参照)

「梨」味噌についてのお問い合わせは下記の連絡さきまでどうぞ。

【住所】

【連絡先】

〒270-1432 千葉県 白井市富士 294 - 6

TEL.047-445-8856 / FAX.047-442-0938

