

2年以上天然醸造
八丁味噌
 Over 2 years, naturally brewed

大豆のタンパク質をアミノ酸に分解
 soy protein ⇒ broken down into amino acids
 (Umami component)
 少ない水分で仕込む less water

旨味たっぷり
 Umami



有機八丁味噌400g
 Organic Hatcho Miso



ORGANIC
 Additive-free
 Gluten-free
 No MSG added



無添加八丁味噌300g
 Additive-free Hatcho Miso

Additive-free
Gluten-free
No MSG added



八丁味噌パウダー50g
 Hatcho Miso Powder



有機赤だし500g Organic Akadashi Miso
 ○八丁味噌に米味噌を合せた本格的な赤だし味噌



三河産大豆の八丁味噌300g
 Mikawa Hatcho Miso

三河産大豆100%

○みそだれ
 八丁味噌に甘みを加えて
 簡単かけるだけの味噌ソース



まるやのみそだれ150g
 Miso Dare (Miso sauce)

●八丁味噌は色が濃い⇒メラノイジンが豊富 Hatcho miso has a dark color ⇒ Rich in melanoidins

メラノイジンは、抗酸化作用、活性酸素消去活性、ヘテロ環アミノ化合物(発癌物質)に対する脱変異原活性などを有するとされている。味噌の色調が濃いほどその能力が高まっているとする研究がある。動物実験では、味噌の摂取で肺癌、胃癌、乳癌、肝臓癌、大腸癌の抑制効果が認められ、味噌の熟成度が高いほど効果が高かったとの報告がある。

The polymers make the constituting dietary sugars and fats[citation needed] unavailable to the normal carbohydrate and fat metabolism. Dietary melanoidins themselves produce various effects in the organism: they decrease Phase I liver enzyme activity and promote glycation in vivo, which may contribute to diabetes, reduced vascular compliance and Alzheimer's disease. Some of the melanoidins are metabolized by the intestinal microflora.

From Wikipedia, the free encyclopedia



八丁味噌の特徴 Features of Hatcho Miso

- 熱に強い resistant to heat ⇒ 煮込み料理に最適 for stewed dishes



- 臭みを消す remove odor ⇒ 魚や肉料理に Great for meat and fish dishes



- コクが深い rich ⇒ 料理の隠し味に as a secret ingredient



MISO Powder

八丁味噌の香味パウダー

Please use it for the finishing of pizza, fried potatoes, steaks, tempura etc. Please also use it for making sweets such as cakes and cookies.



内容量 / 50g 商品サイズ / 35×120×150(mm)
 ケース入数 / 20 ケースサイズ / 215×350×180
 ケース重量 / 1.4kg 賞味期限 / 製造日より24ヶ月
 JANコード / 4970216130197
 希望小売価格 / 550円 (税別)

- 食塩の代わりに Instead of salt ●クリームチーズ Cream cheese
- バニラアイス Vanilla Icecream ●フライドポテト French fries
- パスタ Pasta ●唐揚げ Fried chicken ●カルパッチョ Carpaccio
- 天ぷら Tempura ●ステーキ Steaks ●グラタン Gratin

Additive-free/Gluten-free
/No MSG added

フリーズドライ製法を使用せず、昔ながらの温風と練り加工で長時間かけてパウダーに仕上げました。バニラアイス、ピザやパスタ、ステーキなどの最後の仕上げに。塩と混ぜてフライドポテト、天ぷら、から揚げなど、味噌塩にしてひとつり。クッキーやケーキなどのお菓子作りにもお手軽に。白みその味噌汁に振りかければ赤だし風に。



規格・荷姿	1kg×5
賞味期限	24ヶ月
ケースサイズ	215×350×180
ケース重量	5.7kg
商品サイズ	300×200×40
商品重量	1kg
JANコード	—

Maruya Hatcho Miso
<https://www.8miso.co.jp>

登録商標



株式会社 まるや八丁味噌

〒444-0925 愛知県岡崎市八丁町 52 番地
 TEL : 0564-22-0222 / FAX : 0564-23-0172



手軽でかんたん、まるやのみそだれ

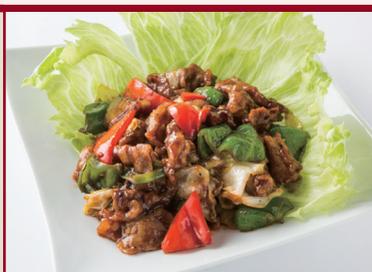
「まるやのみそだれ」は作った料理にそのままかけたり、つけたりはもちろん料理の調味料としてもご利用いただけます。八丁味噌の味をより強く、甘さ控えめに仕上げています。



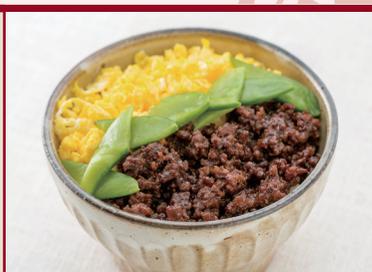
みそかつ



回鍋肉



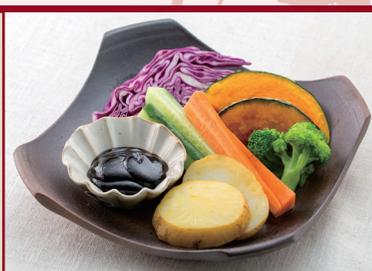
肉みそ丼



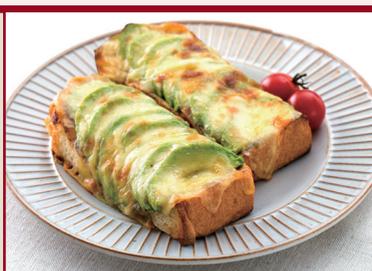
とうふ田楽



野菜のディップ



みそトースト



肉みそ麺



みそおでん



ハンバーグ



みそ炒め



なす田楽



鯖のみそ煮

