



上高地みそ株式会社



牛鍋の素 調理例



上高地みそ(株) 会社沿革

- 明治42年 松本市内で赤羽醤油店として創業。
- 昭和6年 上高地味噌の商標を登録。
- 昭和39年 社名を「上高地みそ株式会社」に変更。
- 昭和51年醤油部門を分離、味噌専門体制へ。
- 昭和53年調理みその生産、販売を開始。
- 平成28年 山形村に全面移転。味噌醸造は委託化。加工品の製造に特化。
- 令和2年 JFS-B規格取得



旧松本工場落成式 昭和37年



旧松本本社



山形村本社



新工場製造ライン

国産原料味噌

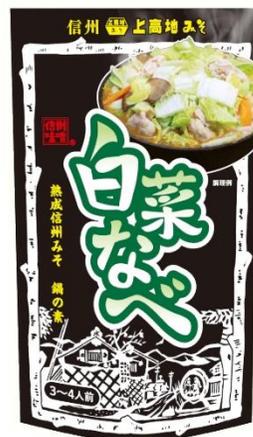


長く地元にて愛される「糀みそ 1kg」

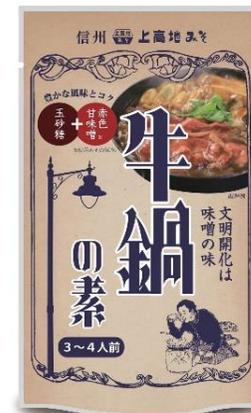
合わせ麹仕込み
「熟味750g」



こだわりの味噌だれ



秋、冬の人気商品



文明開化は味噌の味



国産(奥飛驒産)山椒使用



信州の郷土料理「鉄火なす」



国産原料使用みそ

□ 糀みそ1kg

商品特徴



しっかりと熟成させた香りの良い田舎風糀みそです。昔から地元(長野県内)向けに出荷しているお味噌で、弊社伝統の味と言えましょう。信州でのお土産等で購入されたお県外のお客様からも評判の良いお味噌です。信州赤粒タイプ。国産大豆と国産米・国産塩100%使用。

赤手
粒みそ
塩分11.7%
10割こうじ
甘口

□ 安曇野甘口こうじ750g

商品特徴



地元で長く愛されている「糀みそ1kg」をおいしさはそのままに使いやすいサイズの750gカップにパックしました。

赤手
粒みそ
塩分11.7%
10割こうじ
甘口



国産原料使用みそ

□ 最高峰 1kg

商品特徴



信州の清らかな水を使用して仕込みました。10割糀で甘口のまろやかな味噌に仕上げました。白漉しタイプの粒の残らない仕上がりです。
国産大豆、国産米、国産塩100%使用

白手
漉しみそ
塩分11.7%
10割こうじ
甘口

□ 安曇野甘口こし 750g

商品特徴



上品な口当たりの「最高峰」をおいしさはそのままに使いやすいサイズの750gカップにパックしました。

白手
漉しみそ
塩分11.7%
10割こうじ
甘口



国産原料使用みそ

□ 熟味 750g

商品特徴



国産大豆、国産米、乳酸菌と合わせ麴仕込みで味わい深くまろやかに仕上がっております。
※乳酸菌・・・お味噌の味がまろやかになる働きがあります。

※合わせ麴仕込み・・・米みそに用いられる米麴と豆味噌に用いられる豆麴を合わせて仕込みました。

粒みそ
赤手
塩分11.6%
10割こうじ
中甘口

□ おらが里 1kg

商品特徴



昔ながらのお味噌の味です。国産大豆と国産米で作った麴、それに国産塩を用いて仕込み、じっくり熟成させた信州赤手みそで、中甘の赤粒タイプ

粒みそ
赤手
塩分12.0%
8割こうじ
中甘口

信州の郷土料理 鉄火なすのみそ

- 信州では茄子の採れる季節になるとピーマンや玉ねぎなどいろいろな夏野菜と一緒にみそで炒めて「鉄火なす」をよく作ります。呼び方は「お鉄火、鉄火みそ、あぶらみそ」など地域によっていろいろですが長野県内では広く食べられてきました。夏の食欲の落ちる時期でも白飯のすすむ料理です。
- 「鉄火なすのみそ」は茄子、ピーマンなどを炒めて絡めるだけで信州の郷土料理「鉄火なす」が簡単にできる商品です。
- ※同じく人気の郷土料理「おやき」の人気具材の茄子はこの鉄火なすが入っております。



山椒みそ&ちぎりキャベツだれ

□ 奥飛騨産山椒使用 山椒みそ 120g



葱と山椒みその油揚げ挟み焼き



焼き葱の山椒みそ和え

商品特徴

信州みそに奥飛騨産の山椒粉を合わせました。山椒と味噌の風味が焼き鳥、焼き葱、焼きなすなどグリル系の料理によく合います。飛騨の山椒は幕府の献上品に使われておりました。

□ ちぎりキャベツだれ 100g



ちぎりキャベツ



担々麺風そうめん

商品特徴

おうちで呑みたくなったり、ちぎったキャベツにつけるだけで居酒屋の定番「ちぎりキャベツ」ができあがり。ガーリック味のパンチのある風味でビール、サワーがすすみます。

「調理みそ」シリーズ

□ ゆずみそ120g



ふろふき大根



蒸し鶏ゆずみそがけ

商品特徴

信州白みそをベースに、国産の生ゆずを使って作りました。ゆず皮を使用し香りを強く、長く保つことができます。化学調味料、着色料不使用。

□ おでんみそ120g



みそおでん



味噌かんぷら

商品特徴

信州赤みそに厚みのある甘味で味を整えました。田楽みそよりも甘口でお子様にも喜ばれる味となっております。化学調味料、着色料不使用。

「調理みそ」シリーズ

□ からし酢みそ120g



ホタルイカのからし酢みそ和え



サバ缶とキャベツの和風パスタ

商品特徴

国産かぼす果汁入りの酸味と切れのあるからしの風味が素材の味を引き立てます。
化学調味料、着色料不使用

□ 酢みそ120g



山ウドの酢みそ和え



酢みそで海藻サラダ

商品特徴

信州白みそとお酢に国産ゆず果汁を加えて作りました。ゆずは稀少な実生ゆずを使用しています。
化学調味料不使用、着色料不使用。

「調理みそ」シリーズ／他

□ 田楽みそ120g



田楽(蒟蒻／鶏肉)



味噌カツ

商品特徴

信州赤みそと三河の豆味噌を合わせて深みのある味わいに仕上げました。豆味噌の渋みがほんのり残り、食通向きの本格的な調理みそです。化学調味料、着色料不使用。

□ 早漬け調味しょうゆ 1L



キュウリの早漬け



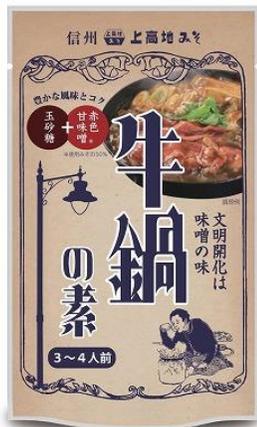
キュウリバー

商品特徴

このお醤油を3～4倍に水で割り、スライスしたキュウリ、人参などのお野菜を漬け込んで2、30分ほどで美味しい、早漬けが漬け上がります。お好みでお酢や削り節などを入れても一層美味しく漬け上がります。

牛鍋の素 (3~4人分)

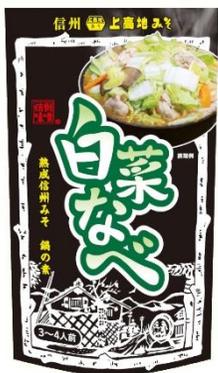
- 牛鍋は文明開化期に流行し、**すき焼きのルーツ**と言われております。(諸説あります)
- 文明開化の頃、東京を中心に使われていた「**赤色甘みそ**」と「**玉砂糖**」(糖蜜から作った昔ながらの砂糖)を使用して当時の味わいをイメージしました。
- **牛肉とよく合う**豊かなコクとやさしい甘さの牛鍋の素です。
- **5倍希釈タイプ**でコンパクトなパッケージでお買い求めしやすい形状です。
- **化学調味料不使用**です。





みそ鍋商品

□ 白菜なべ 4人前 (5倍希釈)



商品特徴

信州みそで作ったみそ鍋の素です。具材の旨みの溶け込んだ美味しいみそ鍋が作れます。たっぷり4人前つくれる濃縮タイプです。

□ 信州産リンゴ入り白菜なべ・甘口 4人前 (5倍希釈)



商品特徴

信州みそに信州産りんごを加えたみそ鍋の素です。甘口ながらコクのある味は鶏肉などにも大変よく合います。たっぷり4人前つくれる濃縮タイプです。

ご閲覧いただき
ありがとうございました。



山形村遠景