

無添加ふじみ育ち



本物の“みそ”を味わってみてください・・・おいしいよ！

県の認証マーク

富士見市内で生産された米と、埼玉県内産の大豆を100パーセント使用し、防腐剤などを一切使わずに手作業で丁寧にみそ作りをしています。

原材料、製造、品質等が県の基準を満たし、県が勧めるふるさとの逸品として「埼玉県ふるさと認証食品」に認証されています。



蒸した米に菌を混ぜて3日間
ねかせると「麹」になります。



麹に塩を加え、煮た大豆
とよく混ぜます。

給食にみそを使った
「ほうとう」



「びん沼直売所」

営業日時：10:00～15:00 月曜定休日

販売品目：味噌・米・米麹・大豆・きな粉・季節の野菜 など

毎週土・日曜日 味噌屋の焼き団子 販売しています。

**お気軽にお立ち寄りください！
お待ちしております。**

株式会社 手づくり村

埼玉県富士見市大字東大久保 3732

電話 049(255)1133

(Faxは電話番号と同じです)



味には自信があります。

◎みその種類、塩分は？



お味噌汁は日本の味！

み そ の 種 類	塩 分 濃 度
★ふじみ育ち甘口 (900g)	8～10%台
★ふじみ育ち赤みそ (900g)	11～12%台



和紙包装

●保存は冷蔵庫（10℃以下）が最適です。

塩分をおさえてありますので、塩分の取り過ぎを心配されている方に特にお勧めです。

＊詰め合わせも承っています。（米、米麴、大豆、きな粉、米粉 など）

＊和紙包装、ダンボール箱は別料金になります。

◎おいしい“みそソース”を作ってみませんか！

【材料】（5人分）

すりおろし玉ねぎ	大さじ2		
すりおろしにんじん	大さじ2		
味噌	25g	醤油	25g
みりん	25g	酒	25g
ケチャップ	15g		

【作り方】

材料を鍋に入れ、5分ほど焦げないようにへらでかき混ぜながら煮る。

＊味噌ソースをベースに焼肉のたれ、サラダ油、食酢を加えてドレッシングにアレンジすると、色々な用途に使用できます。



◎ 会員制度があります。入会金は2,000円で、会員割引の特典があります。詳しくはお問合せください。

◎ 販売場所は、工場直売所「びん沼直売所」と富士見市役所正面入口脇にある地場産品ショップ「ゆい」等で販売しています。

地方発送も承っていますので、電話、ファックスでもお申込みいただけます。

◎ 数量がまとまりましたら、富士見市内に限り配達いたしますので、ご相談ください。



県の認証マーク