

無農薬栽培米・丸大豆

非遺伝子組換え・丸大豆

内モンゴル岩塩

長期熟成



一度だって巻めたことのない主人が、
思わず、うまい。うま、うま、やっとな。

おいしさはモンゴルの大自然のなかにあります。 伝統製法にこだわった、無農薬・無化学肥料の完熟味噌です。

冬は零下40度を越える内モンゴルの厳しくも、豊かな大自然のなか、味噌どころ秋田、信州、高山、木曾それぞれの味噌職人が集い、現地の人々と力をあわせて、こだわりの味噌をつくりました。原料の米と大豆は、無農薬・無化学肥料で育てたものを使い、とくに丸大豆などは、一粒一粒ていねいに手選別しました。塩は一億数千万年前の地層から採掘した絶妙のミネラルバランスの岩塩、仕込み水には地下80メートルから汲み上げた清冽な興安嶺山脈伏流水を使用。また製法は手間と時間をかけた昔ながらの伝統技法にこだわりました。こうして造られた極上味噌は、日本に運ばれ木曾の山中の味噌蔵にて木樽につめ万全の管理体制のもと、ふた夏寝かせて熟成させます。豊かな風味を醸すまでじっくり完熟させて、食卓へとお届けします。



遥かなる大自然の恵みを食卓に 天外天味噌は、中国農水省の直属機関である緑色食品から認定された無農薬栽培の大豆や米にこだわり遺伝子組換え大豆などは、いっさい使用していません。また合成保存料などの添加物などもまったく無縁の安心・安全の食品 素材の良さが味にでる 極上手づくり味噌です。

自然の恵みの豊かないのちの味がします。

天外天味噌