

恵 CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

麦わら屋 上州米味噌

高井町のNPO法人麦わら屋。上州米味噌をつくるのは、障害者就労支援施設「麦わら屋」の利用者です。

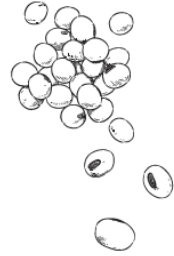
2015年の開所に先立ち、小野理事長がみその製造・販売を行う県外の就労支援施設などを視察した際、利用者が協力して仕上げる様子を見て「麦わら屋でも取り組みたい」と思ったことが、みそづくりに取り組むきっかけでした。

麦わら屋 上州米味噌

小野理事長はみそ工房に出向いて製造方法を学び、利用者に作業を教えました。最初のうちは工程を覚えられずに作業が滞ることもあったそうです。それでも、大豆と米を手で均等に混ぜ合わせる作業など、それぞれの得意な作業を見つけて打ち込むようになり、今では、洗浄から発酵までの作業だけでなく、袋詰めや配送も利用者が行っています。

「完成した味噌を試食するときや、店の棚に並ぶのを見た時、みんなが本当に良い顔をする」と小野理事長は話します。

四季の変化に富む前橋の気候を生かして、加温せずにじっくりと熟成させる天然醸造で仕上げられた上州米味噌。手づくりだからこそ生まれる深みのある味を、一度味わってみてください。



赤城の恵ブランド認証品



Miso

上州米味噌

前橋産の大豆とお米を100%使った無添加の味噌。昔ながらの手づくり製法で、味噌本来の味と香りを楽しめます。きゅうりにつけてそのまま食べるのもおすすめです。

(特非) 麦わら屋 |
027-226-1039



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または **前橋市 赤城の恵**  で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局 (前橋市農政課)
TEL: 027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号