



© 2023 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L642641

BIO MISO (有機玄米味噌・有機麦味噌・有機合わせ味噌)

「お味噌を珈琲やチョコレートのように気分に合わせて遊んでほしい…」という想いから作られた、こだわりのクラフト味噌です。厳選されたオーガニック原材料を、1916年から続く100年以上の味噌蔵で通常よりも長い、約1年間かけて熟成させました。栄養価の高い玄米や麦を使い、長期熟成させているため、コクと旨味のあるお味噌となっています。

自然の風味を活かした長期熟成のオーガニック味噌

(有機麦味噌の場合…)
根菜との相性が抜群なので、スープや汁ものとして、または、トマトソースやデミグラスソースの隠し味としてもお召し上がり頂けます。



環境にも身体にも優しい味噌生活始めてみませんか？

スタミナ味噌

飯塚の地で100年続く味噌蔵で仕込んだ味噌をベースに醤油、ごま油、にんにく、生姜、唐辛子が入った万能ピリ辛味噌だれです。そのままでも美味しくいただけますが、炒めると味噌とごま油の香りがたまって癖になる美味しさとなっています。炒めものの味付けから焼肉のタレまで幅広く使える、筑豊の地で愛され続ける万能調味料です。

料理にこれ1本な万能味噌だれ!

今日の晩ごはんに困ったら…野菜と豚肉とスタミナ味噌で、簡単肉味噌炒めで決まり!



蛭子屋合名会社
飯塚市口原746
☎0948-92-1134



〈豚バラ回鍋肉〉
〈野菜味噌炒めちゃんぽん〉
〈豚のみそ漬け丼〉
〈鶏もも(むね)肉のみそ漬けグリル〉
〈鶏の棒鶏サラダの味噌だれ〉
〈モロキュウのもろみ代わりに〉

01

蛭子屋合名会社

02

のかがみ
プレジデント
ホテル

かしわめしの素

地元飯塚産の親鶏の濃厚なエキスをじっくりと抽出し完成させた、本格的な混ぜご飯の素です。甘く深みのある優しい味付けで、噛めば噛むほど味が出る親鶏独自の食感と歯ごたえが味わえます。温かい白ご飯に混ぜるだけで、簡単に美味しいかしわ飯が出来上がります。



のかがみプレジデントホテル
飯塚市新立岩12-37
☎0948-22-3840

あったかご飯に混ぜるだけで料亭の味をご家庭で。

かしわ飯の素は予め常温に戻しておく。
白米をやや硬めに炊き、炊きあがったご飯に、かしわ飯の素を入れてよく混ぜ合わせる。
5分程度蒸らして全体になじませたら出来上がり。
お好みで、刻みネギや錦糸卵、海苔などをかけてお召し上がりください。



第81期名人戦で藤井聡太八冠が勝負飯で召し上げられた「かしわ飯御膳」に、このかしわめしの素を使用しています。

養生甘酒 あまざけたろう

飯塚市八木山地区、伊川地区の米を使用した「米と米麴」のみで造ったノンアルコールの甘酒。八木山で幼少期を過ごした江戸時代の儒学者「貝原益軒」の健康指南書『養生訓』にちなみ、健康と長寿をテーマに商品化しました。「飲む点滴」「飲む美容液」と称される栄養分、日々の養生にお役立てください。

米と米麴だけ!昔ながらのノンアルコールの甘酒です。

常温保存でOKですが、開封後には要冷蔵でお願いします。常温でも冷やしても、温めても美味しいので好みの温度帯でお楽しみください。



毎日少しずつ、健康で楽しく心豊かに過ごすために、日々の生活に甘酒を取り入れてみてはいかがでしょうか。

あまざけブッセ

飯塚市の洋菓子店「エスポワール」とのコラボにより、「養生甘酒 あまざけたろう」を贅沢に使った『あまざけブッセ』が誕生しました。ひとつずつ手作りで生地はふわふわ、中には甘酒(ノンアルコール)のクリームが入っており幅広い層にお楽しみいただいております。

次世代を担う飯塚の特産品!!

高温多湿の場所での保管はご注意ください。1つつ個包装、味は3種類(プレーン、きなこ、チョコ)。



倉重酒店
飯塚市伊川535-17
☎0948-52-5550

「パティスリー エスポワール」オーナーシェフ深見さん監修!

03

倉重酒店