



国産大豆と国産米を使用したみそです。

# エーコープのみそ

仕込みみそ・・・ご家庭で一夏寝かせるタイプです。



まろやか(詰替え不要)  
10kg



まろやか(詰替え不要)  
20kg



まろやか(詰替え用)  
20kg



食卓紀行(詰替え不要)  
10kg



赤味噌タイプ



白味噌タイプ

製品みそ・・・すぐに食べられるタイプです。



無添加長熟みそ  
1kg×6



彩雪  
1kg×4



減塩みそ  
500g×6



食べ頃仕込みみそ  
1.8kg×4



食べ頃白仕込みみそ  
1.8kg×4

エーコープのお味噌はここが違う！

**お米も大豆も塩も国産品です。**

(市販品の多くは輸入大豆を使用しています)

**国産大豆は味がまろやか**

**製品みそは、信州の蔵元での熟成品。**



## Q & A

Q：塩分が気になるのですが。

A：みそは塩分が高めに見えますが、そのまま食べることはほとんどありませんので、実際に摂取する濃度は決して高くありません。それでも気になる方へ、減塩タイプもご用意しています。

Q：みそが黒くなってしまいました。

A：みそは発酵食品なので、常温でよくと発酵が進み、味や風味に変化が起こります。害はなく、発酵の進んだみそを好まれる方もいますが、冷蔵庫や冷凍庫（凍りません）での保管がおすすめです。

**みそは発酵食品だから栄養満点！**

みそは発酵の過程で、様々な栄養素が作られます。

**こんなにたくさん！みその栄養**

- ・人間の体に欠かせない必須アミノ酸8種類
- ・ビタミンB群・Eなどのビタミン類
- ・カリウム・カルシウムなどのミネラル類 など

**みそは女性の味方！**

他にも食物繊維、ポリフェノールの大豆イソフラボンなど女性にうれしいたくさんの栄養素が含まれています。



**みその力で健康維持！**