

お家で手軽に世界に1つだけの味噌作り！ 蔵元が厳選！原材料にこだわった味噌作りセット 12月9日(金)よりオンライン限定発売開始

1月31日(火) 10時までの購入で味噌探訪家・岩木みさきさん監修オンラインイベントにご招待！

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、昨年発売しご好評をいただいた、自宅で手作り味噌を仕込むことができる味噌材料のセットと大豆をきれいにすり潰せる「Kai House SELECT ヘルシーミンサー」のセットを、公式オンラインストアにて12月9日（金）から1月31日（火）の期間限定で販売いたします。なお、1月31日（火） 10時迄までにご購入いただいた方には味噌探訪家の岩木みさきさん監修の味噌作りオンラインイベントにご招待いたします。



味噌作り体験セット特設ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/miso-set/>

貝印は、日本の食卓に欠かせない調味料である味噌の手作り体験セットを信州の蔵元石井味噌(米味噌)、宮崎の蔵元ヤマエ食品(麦味噌)、愛知の蔵元中定商店(豆味噌)とコラボレーションし販売いたします。貝印の味噌セットは味噌づくりで最も苦勞する煮た大豆のすり潰しが簡単に素早くできるKai House SELECT ヘルシーミンサーと、味噌蔵から直接買い取りを行っているこだわりの原材料がセットになったものです。

貝印の味噌作り体験セットはご家庭で味噌を仕込まれる方でも美味しくできるよう、塩辛さを抑えつつ、甘みが引き立つ配合比率に仕上げています。原材料となるのは大豆・麴・塩のたった3種類です。塩に含まれるミネラルバランスや旨味と甘味が異なる大豆の種類、そして米や麦などの麴の違いに加え、配合比率によって味噌の味わいは大きく変わってきます。蔵元が厳選した原材料のほか、80歳以上を探訪してきた岩木先生だから分かるこだわりの配合比率でお客様にお届けいたします。

またこの度、ご要望が多かった味噌熟成専用の野田琺瑯製・味噌熟成容器を販売いたします。体験セットで作った自家製の味噌を貝印オリジナルの熟成容器で清潔に保存することができます。

さらに1月31日（火）朝10時までの購入で、味噌探訪家である岩木みさき先生に味噌の仕込み方を教えていただくオンラインイベントにご招待します。初心者にも分かりやすいレッスン内容になっているので、1年の始まりに「味噌作り」という新しい趣味にチャレンジするきっかけを提供いたします。

貝印は今後も皆様の食卓を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

岩木みさきさん監修 オンラインイベント「味噌の作り方レッスン」を開催！

1月31日（火）10時までに味噌作り体験セットを購入いただいた方には、味噌探訪家であり「みその教科書」の著者でもある岩木みさきさんのオンラインイベントにご招待いたします。岩木さんと一緒に味噌を仕込みながら、失敗しないためのポイントを丁寧に楽しくレッスンするため、初めての方でも安心して味噌作りに挑戦することができます。

味噌の作り方レッスン

オンラインイベント日程 : 2023年2月18日（土）

出演 : 味噌探訪家 岩木みさき

※「味噌の作り方レッスン」に参加をご希望される方は1月31日（火）10時迄までに味噌作り体験セットをご注文ください。

味噌探訪家 岩木みさき

1988年 神奈川県出身。拒食症・過食症・ひどい肌荒れを食生活を見直し改善に成功。“生産と消費のサイクルを紡ぐ”をテーマに、日本各地の現地取材、レシピ考案・撮影、ラジオやTV等のメディアにも出演。

料理教室misa-kitchenを主催。講演や料理教室などの講師回数は1350回を超える。

保有資格：栄養士。

“みそ”に魅せられ日本各地のみそ蔵約80ヶ所140回以上訪問。

木桶仕込みのみそを「ガチみそ®」と名付け、日本の伝統調味料みその魅力を伝えたいと活動中。

Instagramでは日々のおみそ汁を図鑑として発信、2020年2月「みその教科書」出版。



味噌作り体験セット概要

米味噌セット：お味噌の基本、ベーシックな味噌といえば、米麴で作るお味噌。すっきりとした味わいに、麴の香りが立ち、色々な料理に合わせやすい万能味噌に仕上がります。塩は2種類からお選びいただけます。



ミンサー&米味噌セット2kg仕込み
(南氷洋塩)
5,980円(税込)



米味噌セット2kg仕込み
(南氷洋塩)
3,500円(税込)



米味噌セット4kg仕込み
(南氷洋塩)
5,980円(税込)



米味噌セット6kg仕込み
(南氷洋塩)
7,980円(税込)



ミンサー&米味噌セット2kg仕込み
(伊豆 海の精)
6,580円(税込)



米味噌セット2kg仕込み
(伊豆 海の精)
4,000円(税込)



米味噌セット4kg仕込み
(伊豆 海の精)
6,980円(税込)



米味噌セット6kg仕込み
(伊豆 海の精)
9,480円(税込)

麦味噌セット：味噌本来のほどよい甘味を引き出した麦味噌。
麦麴をふんだんに使っているので、豊潤な麦の香りが楽しめます。
お子さんも大好きな味噌に仕上がります。



ミンサー&麦味噌セット2kg仕込み
5,980円(税込)



麦味噌セット2kg仕込み
3,500円(税込)



麦味噌セット4kg仕込み
5,980円(税込)



麦味噌セット6kg仕込み
7,980円(税込)

豆味噌セット：原料は大豆と食塩のみで、濃厚なうまみが特徴の豆味噌。
赤味噌とも呼ばれ、肉や魚介類と相性が良く煮込めば煮込む程料理がおいしくなる味噌に仕上がります。



ミンサー&豆味噌セット2kg仕込み
5,980円(税込)



豆味噌セット2kg仕込み
3,500円(税込)



豆味噌セット4kg仕込み
5,980円(税込)



豆味噌セット6kg仕込み
7,980円(税込)

3種の味噌食べ比べセット：3つの味噌が仕込めるお得なセット。
長野、宮崎、愛知、地域ごとに違うお味噌の味わいをご家庭で楽しめます。



ミンサー&食べ比べ3種セット
計6kg仕込み
(米味噌・麦味噌・豆味噌)
10,800円(税込)



食べ比べ3種セット
計6kg仕込み
(米味噌・麦味噌・豆味噌)
7,980円(税込)

セットのヘルシーミンサーについて

名称 : Kai House SELECT ヘルシーミンサー
メーカー希望小売価格 : 4,180円(税込)
商品URL : <https://www.kai-group.com/store/products/detail/1052>

自宅で手軽にミンチができるハンドル式のミンサーです。味噌作りの中でも大変な工程と言われる煮た大豆をすり潰す工程が、ヘルシーミンサーを使えば簡単かつきれいに仕上げることができます。目の部分は簡単に交換できる細目と粗目の2枚のアタッチメントがついているため、お好みの粗さでミンチ可能。大豆以外にもお肉やお魚など様々な食材のミンチに活躍します。



蔵元・セットの原材料について



石井味噌(米味噌)

慶応4年創業。

信州の地で伝統の発酵技術を用い素材の力を引き出す。

1868年(慶応4年)信州(長野県)松本城下にて味噌醸造業を創業した石井味噌。高さ2m以上ある杉の木桶で、信州産の大豆・アルプス山系の水を使い無添加・天然醸造にこだわりお味噌を製造しています。



大豆 信州の希少品種 ナカセンナリ

中粒のナカセンナリは粒そろいが良く、皮がうすく煮ると柔らかくなるので味噌作りに適しています。糖度が高い大豆で、しっかりした味わいの味噌に仕上がります。



米麹(生麹)

蔵元がこだわって造った生の米麹です。乾燥させた麹よりも生の方が大豆のデンプンを分解する力が優れていると言われ発酵が早く進みます。また麹自体の香りも良く、美味しく仕上がります。また信州味噌でも主流である米麹なので、初めての味噌作りにも最適です。



南氷洋の塩 (アンタークティックソルト)

アンタークティックソルトはオーストラリアの大手オーガニック認証機関Biological Farmers of Australiaの認証も受けた良質な南氷洋(南極)の天日塩です。天日塩(てんぴじお)とは、太陽と風によって自然の力で乾燥させて作った塩のことで南半球は北半球に比べ人口が少ないため海洋汚染も少なく海水が綺麗です。天然成分がそのまま残されており、他の塩にはないまろやかで優しい風味が特徴で、石井味噌でも定番のお塩です。



伊豆の塩 (国産 海の精)

日本の伝統的な製法と成分を継承したお塩です。太陽と風と火の力、そして惜みない手間をかけてひとつひとつ丁寧に作られました。多湿な日本では天日による塩づくりが難しいとされていますが伊豆大島で製造される海の精は、海水を太陽熱と風の力だけで結晶化させています。塩味の他にほのかな甘さや旨さ、コクやキレがあり海水由来の複雑な味と非加熱結晶ならではの微量塩類の旨味があるのが特徴です。



ヤマエ食品工業株式会社(麦味噌)

宮崎県都城から九州の味を発信、明治4年創業の味噌・醤油醸造会社。

水と自然に恵まれた銘醸の地 宮崎県都城で、明治4年に味噌と醤油の醸造業として創業したヤマエ食品。

南九州産の素材にこだわり、味噌・醤油以外にも日向夏を使用したポン酢も手掛けています。



大豆 フクユタカ

国内で最も多く栽培されている品種です。特に九州地域の主力品種となります。比較的タンパク質含有量が多いです。



麦麹(生麹)

マンネンボシ・ハルヒメボシ
押し麦や麦味噌の原料として昔から活用されております。
やや円粒、軟質、高白度で粒揃いが良い品質です。



並塩

一般的な食用塩で、味噌・醤油の原料や水産加工用にお使い頂いております。



中定商店(豆味噌)

温暖な気候と良質な水に恵まれた愛知県知多半島で味噌を作り続ける。

日本三大銘醸地のひとつに挙げられる愛知県の知多半島で、明治12年に創業した中定商店。

創業以来140年 味噌、たまり醤油の醸造一筋に、国産の原材料にこだわり伝統的な味噌作りを続けています。



大豆 とよまさり (ユキホマレ)

北海道産の大豆です。とよまさりは大豆の中でも風味がよく、ほどよい甘味が特徴です。へその部分が白いため、きれいな色の味噌に仕上がります。



豆麹(生麹) とよまさり

風味がよく、ほどよい甘みのある大豆に種麹を付けており、生麹の方が大豆のたんぱく質を分解する力が優れていると言われ、たんぱく質の分解でできたアミノ酸により、強い旨味を味わうことができます。風味のあるきれいな色の味噌に仕上がります。



塩 レイクソルト

레이크ソルトは、インド洋に吹風によって海水がまき上げられて内陸に運ばれ、長い年月を経た塩湖によるミネラル豊富な食塩です。また、塩湖が組成されたのが約500万年前と言われていることから、“500万年の塩”とも呼ばれています。

貝印オリジナル 野田珫瑯製 味噌熟成容器

例年味噌づくり体験セットをご愛用しているみなさまからのご要望により、貝印オリジナルの野田珫瑯製・味噌熟成容器を販売いたします。

名称 : 貝印オリジナル 野田珫瑯製
味噌熟成容器 16cm(3L)
価格 : 2,500円 (税込)

ほうろうは、酸、塩分に強い耐久性を持っています。その為、貯蔵や醸造用に適してだけでなく、硬度が高く、汚れやにおいがつきにくい為、雑菌が繁殖しにくく清潔に保てます。洗いやすぐお手入れがしやすいのも特長です。



【野田珫瑯株式会社】

<https://www.nodahoro.com/>

1934年創業。国内で唯一、珫瑯づくりの全ての工程を自社で一貫生産している珫瑯メーカー。製品は、栃木県栃木市で製造しており、(部品を含め)全てが日本製。

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰 <http://www.kai-group.com/>