2021認定

富子おばちゃんの手作り味噌

以前味噌を製造していた施設が東日本大震災の影響で使用不能となったが、お客様からのこの味噌を食べ続けたいという思いに応えるため、自宅を改装した工場にて地産地消の材料と製法を守り、安心感のある昔ながらの田舎味噌を作られている。

材料となる米（ひとめぼれ）は町内産、大豆（ミヤギシロメ）は県内産にこだわり、米麹を作る際は一粒ずつに麹菌をつかせるため、仕込みに4日をかけ2回の切り替えしを行い、米や大豆の浸水時間に気を配り、仕込んでから約10ヶ月から12ヶ月熟成させる等丁寧に製造されている。

松島町内及び近隣市町村のスーパー等やインターネット通販にて入手でき、国産材料の使用による安心感を求める顧客ニーズに対応しており、松島町の食文化を広げることができる逸品であることは、松島ブランド（特産品）認定に値する。

価格：486円（税込）～

お求めできる店舗

《多賀城》
JA仙台農産物直売所たなばたけ多賀城店
《大郷》道の駅おおさと
《松島》A&COOP松島店
おみやげ処 松島海岸
《ネットショップ》発酵食品HATAYA

味噌工房つのだ MAP-26

JR東北本線「品井沼駅」から徒歩10分

松島町幡谷字新田49
TEL 090-1930-6679
営業時間／10:00～15:00
定休日／無休
※あらかじめ、お電話でのご連絡をお願い致します。

https://hakkouhataya.thebase.in/