

秋田県横手市
伝統の熟成味噌

ディフェンシン

誕生まで
の道のり

発酵のまち横手FT事業協同組合の組合員は、麴屋として100年の長きに渡って、地元横手の各家庭で仕込む味噌を作り続けてきました。

味噌は30年くらい前までは、1軒残らずとっていいほど、どの家でも仕込まれていた大切な食べ物でありました。しかし、ここ20年近く前から食生活が変化して、味噌の消費量は年々減り、味噌汁を食べない家庭も珍しくなくなりました。

私たちは、米どころ横手で作られる米こうじいっばいの甘くて芳醇な香りの味噌を誇りに思ってきました。しかし、この環境の変化に対応するため組合を結成し、もっと魅力ある味噌を作るため活動することとなりました。日々研鑽・模索を繰り返しながら新しい味噌の開発に取り組んでまいりました。

その結果、味噌に含まれる人の免疫作用を促すと期待される**ヒトβディフェンシン2**に注目することとなり、よこて発酵文化研究所の応援と大学の研究機関の分析を経て、地元産の材料で横手の味噌の風味を損なわず、かつディフェンシンが豊富な味噌を探し、5年の歳月を費やして完成したのが「熟成味噌ディフェンシン」です。**(特許出願中)**

ぜひ、横手市産枝豆品種秘伝の大豆と横手市産あきたこまち(こうじを作る種菌は秋田今野商店謹製の特製種菌です)で作られた「熟成味噌ディフェンシン」を味わっていただき、**発酵で健康**の後押しを担わせてください。
(新山肇 記)

特許
出願中



【原材料】米(横手市産)、
青大豆(横手市産)、
塩(国内製造)

かわら版

醸士家通信

第5号

【発行】

発酵のまち横手
FT事業協同組合

〒013-0072
秋田県横手市卸町 8-4
(株丸幸内)

TEL : 0182-32-9582
FAX : 0182-32-7144



醸士家公式キャラクター
「かもしか君」

お客様の声

全国のお客様から
嬉しい反響をいただきました!

ディフェンシン味噌は、まろやかな甘さで、とっても食べやすいので、きゅうりや人参などの野菜スティックにつけて食べるのが、おすすめ!

子供たちからも「あまくてとってもおいしい!」と大好評です。お味噌汁にしても、思わずホットしてしまうような優しい味がしますよ〜♥

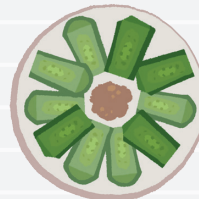
(30代ご夫婦、お子さん小4、年長さん)

年齢を重ねて、身体の不安を感じるようになった私が出会ったのが、このお味噌「ディフェンシン」でした。私は毎朝カップにお味噌をスプーン一杯、お湯でといていただいています。乾燥わかめやネギ、昆布、かつお節を入れるのもお奨め!スープやコーヒー感覚で、手軽に楽しみながら免疫力アップです。

(50代・会社員)

「ディフェンシン味噌」は、酒好きな私が「つまみになる味噌」と友にすすめられたのが、きっかけで知りました。なるほど、深いうまみは酒に合う!

塩分も控えめで、なんと健康効果も期待できるとのおまけつきが気に入って、好物のまろきゅうに使っています。最近は妻が「みそ汁が美味しい」と使ってしまうので、無くなるのが早く困っているとか! (笑) (40代・公務員)



毎日おいしく
食べて、健康に。
そんな想いを
贈ってみませんか?

ディフェンシン ギフトボックスが誕生!!

地元のお土産・贈り物に是非ご利用ください。

FT事業協同組合の メンバー

糀づくりの匠集団「醸士家」メンバーが発信して参ります。是非、ご覧ください。



佐々木喜一氏



新山肇氏



伊藤仁氏



佐々木朗朗氏



【2個入】 2,275円
(税込・クール代含む・送料別)



【4個入】 3,900円
(税込・クール代含む・送料別)