



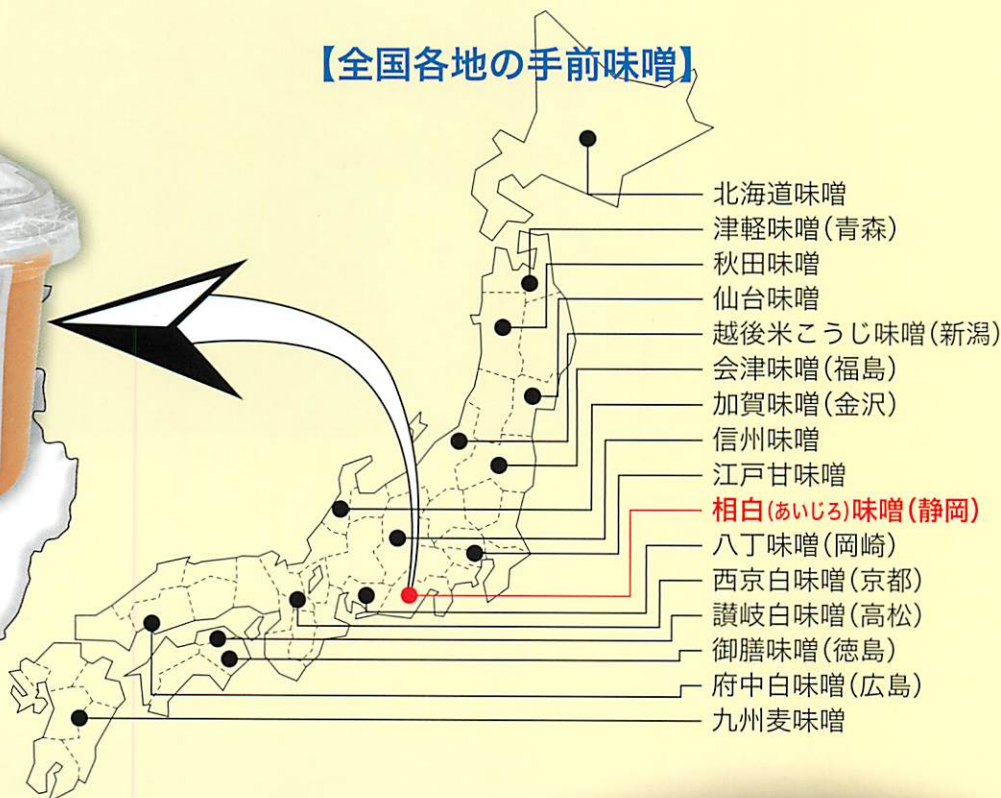
は昔のままに塩分を控えて甘めに、
味を再現しました。

大御所

徳川家康にちなんで
 名付けました。



【全国各地の手前味噌】



な食材「味噌」

いつあるスローフード。その代表
 の健康を支えてきたのも「味噌」。
 たり味噌を造り続けて三百年余り。
 料を吟味し、近代的設備を使って、
 した。

味噌のそのうまさが際立つ料理は、
ぬぎぬた・とろろ汁などです。塩分
 ですので、健康を気にする方にも
 いい。

