

わたしのこだわり

商品カルテ

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

2022年5月修正 東都生活協同組合 商品部

産直の東都生協

| | | | |
|---------|------------------------------|-------|---------------|
| 商品名 | 東都みそ | | |
| 規格 | 750g | | |
| 本体価格 | 368 円 | 税込価格 | 397 円 |
| 製造者名 | 松亀味噌 | 製造地 | 長野県 |
| 熱量 | 32kcal/1食16g当たり | 食塩相当量 | 1.9g/1食16g当たり |
| アレルギー表示 | 大豆 | 企画頻度 | 毎週 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿をさけ常温で保存（夏期は冷蔵でお届け） | 賞味期間 | 180日 |



商品説明の動画が見られます。



| | |
|------|--------------------------|
| 原材料名 | 大豆（国産：遺伝子組換えでない）、米、食塩/酒精 |
|------|--------------------------|

| | |
|---------|---|
| ブランドの約束 | <input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法 |
|---------|---|

| | |
|----------|---|
| こだわりポイント | みそづくりに適した信州の気候のなかで、杉の木樽でじっくりと6カ月以上長期熟成させた天然醸造みそ。市場で多くみられる、人工的な加温をおこない短期間で熟成させる「速醸法」と違い、じっくり長期熟成させることで生まれる旨味とまろやかなコクと芳醇な香りが特徴です。注文を受けてから、カップ詰めして出荷する蔵出しの生みそ（こしみそ）です。 |
|----------|---|

| | | | |
|------|--|-------------|---|
| 商品特徴 | ①国産大豆使用 ②国産米使用 ③昔ながらの木樽仕込み ④人工的な加温をおこなわない天然醸造 | おすすめ の食方 | みそ汁や豚汁はもちろん、マヨネーズとあわせてディップにしたり、おにぎりに薄くぬって焼きおにぎりなどにもどうぞ。 |
|------|--|-------------|---|

| | | | |
|-----------|--|---------|--|
| 東都生協との関わり | 1975年に長野県湖北農協に卸していた「農協みそ」を東都生協に販売したのがおつきあいの始まりです。1987年からは組合員活動として手作り味噌教室を開催。2011年からは「無添加あやこがね味噌」の契約栽培大豆の産地、JAあいつとの交流もおこなっています。 | 開発エピソード | みその小売りが、店頭での量り売りからスーパーでの袋詰め販売に移行していた時代、他メーカーに先駆けてカップ詰め商品として販売していたのが「農協みそ」。当時から国産原料にこだわり、多くの組合員に支持されていたことから、1980年に「東都みそ」としてPB化しました。 |
|-----------|--|---------|--|

| | | | |
|-----------------|--|------------|---|
| 商品モニターのおすすめコメント | ◆お味噌汁が市販のものより美味しく、子どもたちもペロリと食べてくれたので。 ◆味と風味が良く、木樽熟成で材料も安心だから。溶きやすいし、こし味噌で色々利用しやすいとおもうから。 ◆粒がなくて滑らかで使いやすく、色もちょっと良いので色々なことに使えるから気に入っていました。今回試食したのも、くせがなく味噌汁はじめ色々な料理に使えそうなので、また利用したいと思いました。 | 商品モニター試食評価 | ■おいしい評価 98% ・非常においしい 21% ・おいしい 68% ・どちらかといえばおいしい 9% ・どちらかといえばおいしくない 2% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0% |
|-----------------|--|------------|---|

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。