



とっときみそ



認定日:令和3年6月24日

日本一の清流「櫛田川」が流れる三重県松阪市で、山からの伏流水と地元でとれた原料を使い、地域に残る昔ながらの独自の製法で作った、香りが強く味が濃い特製の味噌です。

<とっときみその特徴>

- ・地元松阪産の国産大豆や国産米を使用
- ・非加熱処理で酵素が生きている・無添加
- ・3種類の麴を使用
- ・好気性発酵により香りが強い

山椒みそ



認定日:令和3年6月24日

香り高い「とっときみそ」で、山椒みそをつくりました。天然の山椒を手摘みし、丁寧に味みそに仕上げました。田楽などのつけみそに、味噌和えなどにそのまま調理みそとしてお使いください。山椒の香りは、初夏を感じさせてくれます。

ゆずみそ



認定日:令和3年6月24日

香りの高い「とっときみそ」に、農薬を使わずに栽培した「ゆず」を合わせて「ゆずみそ」をつくりました。和え物にそのまま使用、おでんのつけみそなどにもご利用ください。

焼肉のまち/松阪辛みそ一番



認定日:令和4年12月12日

三重県松阪市飯高地域に伝わる独自の製法で、味と香りが特徴の無添加の生みそ「とっときみそ」に、青森県産ニンニク「ホワイト六片」やさわやかな辛味の唐辛子「チリペッパーパウダー」を配合し、焼肉用の辛みそに仕立てました。他には、かつおぶし粉やコンブ粉などを使用し、化学調味料や合成着色料等、添加物は一切使用しておりません。



蒸し大豆



認定日:令和4年12月12日

蒸し大豆の原料の大豆は松阪市産の「ふくゆたか」を使用しています。地元の材料で味噌を作りたいとの声から、味噌の製造過程で生産されているものを商品化しました。味噌作りだけでなく、素材そのものの美味しさを感じることができ、サラダにのせて食べたり、煮物にしたり、カレーに入れたりと人気の商品になりました。

とっとき生こめこうじ



認定日:令和4年12月12日

地元の松阪産の米を使い、丁寧に麴付け。在庫がなくなり次第、販売終了となります。味噌以外にも、塩麴、しょうゆ麴、甘酒などもお作りいただいています。米麴に含まれる酵素には、整腸作用があり医薬品の成分としても使われています。また、麴を生産する作業者の手が白くてスベスベしていたことから調べたところ、美白成分が含まれていることが分かったそうです。