

## ☆味噌だれ

国産特別栽培大豆使用の参年仕込（3年長期熟成豆味噌）を木桶から掘り出した粒のまま使用。ミネラル豊富なきび砂糖、本みりん、「アカシアはちみつ」を使用し照りとコクを加えます。和食では、おでんや大根、またトンカツやサラダ、味噌炒めや生春巻きのみそだれとして、中華・エスニックにも使える万能みそだれです。自然の素材だけで仕上げた美味しく安全な無添加自然食品です。

○粒甘味噌 280g ¥630円 / 550g ¥1050円



無添加



無添加

粒甘味噌にゆずを加えました。

○粒甘味噌ゆず 280g ¥630円



米こうじが粒々な米味噌に上質なゆずと玄米黒酢をブレンドしました。食塩濃度も醤油の4分の1と低塩です。美味しく食べて、体に良い美味しいみそだれです。さっぱりした後味が好評。

○ゆず味噌だれ 260g ¥630円



米こうじを大豆の1.6倍も使用した関西白甘味噌をベースに、唐辛子、ミネラル豊富なきび砂糖、玄米黒酢をブレンドしました。食塩濃度も醤油の8分の1と低塩です。美味しく食べながらも体に良い美味しいみそだれです。

○唐辛子酢みそ 260g ¥630円



こくのある豆みそにミネラル豊富なきび砂糖を加え甘味控え目でブレンドしました。林檎ジュースのフルーティな風味と酸味が味を調え、純米酒が旨味を引き立てています。

○みそかつソース 280g ¥630円



名古屋名物 みそおでんとどてやきがお手軽に美味しくできるみそだれです。愛知県岡崎市・小久井農場産・特別栽培大豆フクユタカ使用の参年仕込（3年長期熟成豆味噌）と二種類の米味噌、きび砂糖などを絶妙にブレンドしました。他にもレバー炒め、味噌炒めに重宝します。

○みそおでん・どてやきの素 280g ¥630円



はと屋仕込蔵

## (株) はと屋 商品一覧

愛知県岡崎市・小久井農場産・特別栽培大豆フクユタカ使用の参年仕込（3年長期熟成豆味噌）をベースに、西京味噌、信州味噌、きび砂糖で、練り上げました。かつお、こんぶ、チキンの風味が加えてあります。みそ煮込うどん、牡蠣の土手鍋、味噌鍋など、手軽にそのまま美味しく使用できます。風味原料やアミノ酸、保存目的のアルコール添加しない無添加煮味噌もご紹介します。

○煮味噌 550g ¥1050円

○無添加煮味噌 550g ¥1050円 **無添加**



## ☆醤油だれ

はと屋特産白しょうゆに魚醤をプラス。素材の色彩を活かしたおでんが美味しく簡単にできあがります。他にも、ちゃんこ鍋などの鍋類、うどんのつゆ、卵スープ、八宝菜、野菜炒めと美味しくご利用できます。

○白おでんの素 360ml ¥630円



三河のうどん屋さんと同じように溜醤油と本みりんを本返しを作りました。だし汁でのばして、かけうどん、つけうどんの汁はもちろん、各種煮物が簡単にできます。低塩で甘口なかけ醤油としても美味しくご利用できます。

○三河うどん屋の本返し 360ml ¥525円



原料は溜醤油に三河特産本みりん（角谷文治郎商店・三河みりん）を使用。純な甘みの氷砂糖、純米酒、白ワイン、で味を調え、旨味の強い魚醤を加えました。本物で良質な溜と本みりんのコクを活かしながらも、味のキレもあります。自然の素材だけから作った万能照焼だれです。

○自然派照焼だれ 溜味噌 240g ¥630円



はと屋特産白しょうゆをベースに生にんにくとフライドにんにく2種類のにんにくをブレンドしました。にんにく風味の効いたエスニックな万能だれです。焼肉のたれ、肉炒め、焼魚、刺身のたれ、野菜炒め、通には鰻の白焼きなど万能に使用できます。

○大蒜（にんにく）塩だれ 240g ¥630円

## ☆豆味噌

参年仕込粒



無添加

参年仕込摺



無添加



無添加

○参年仕込粒 500g ¥735円 参年仕込摺 500g ¥735円  
原料の大豆は愛知県岡崎市で有機肥料にこだわる小久井農場の特別栽培フクユタカ、塩は瀬戸内海産藻塩を使用。築百年の蔵で百年使用している六尺杉木桶に仕込み、二夏足掛け三年間自然の状態でも長期熟成させました。水分の少ない大豆成分の詰まった堅仕込み。健康に良い大豆成分が凝縮、原料から生産者までの顔が見える安心安全な無添加自然食品です。桶から掘り出したままの粒と使いやすいように豆をすりつぶした摺があります。

○参年仕込粒 500g ¥630円

原料の大豆は愛知県岡崎市で有機肥料にこだわる小久井農場の特別栽培フクユタカ、塩は瀬戸内海産藻塩を使用。築百年の蔵で百年使用している六尺杉木桶に仕込み、1年間自然の状態でも熟成させました。健康に良い大豆成分がいっぱい、原料から生産者までの顔が見える安心安全な無添加自然食品です。桶から掘り出した粒が残ったままです。

## ☆醤油



無添加

○昔たまり 360ml ¥525円 昔たまり 900ml ¥1155円  
昔ながらに大豆だけから造った「たまり」です。味噌玉糞と塩水を木桶に仕込み1年半熟成。大豆からの旨味が充分楽しめる無添加自然食品です。一般的な濃口醤油よりも旨味である窒素成分が1.7倍もあり濃厚な味わい。刺身、肉類の照焼などに最適です。



○白しょうゆ 360ml ¥315円

原料は小麦がほとんど、醤油のなかではもっとも色の淡いしょうゆ。素材の色彩を活かした料理に最適。麦糞の芳醇な甘味と香りが特長。卵料理やうどんのスープ、炊き込みご飯、季節野菜の炊き合わせなどにご利用ください。



○ウスロ 900ml ¥515円

素材の色彩を生かす、淡い色の醤油です。かけ醤油や、うどんの汁などに利用されています。

創業文久元年1861年 醸造元 (株) はと屋  
〒445-0861 愛知県西尾市吾妻町21番地1  
フリーダイヤル 0120-181084 (月-金 9時-5時)  
フリーFAX 0120-810849 (24時間受付)  
E-mail hatoya@hatomiso.com  
Web http://www.hatomiso.com

※価格は全て税込です。  
※無添加以外の製品も添加物は控えめ、合成保存料は使用しておりません。

2007.12.03 作成