雪譜みそ

天然醸造味噌

原材料にこだわった寒仕込みの赤味噌です。

自家産大豆を使い、塩は天日塩、糀は塩沢産
魚沼コシヒカリを使用しています。
素材へのこだわりが味噌のうまさの秘訣。
添加物を加えず、一年間じっくり自然熟成させた
「雪譜みそ」の味を、一度お試しください。



無添加

自然熟成

非加熱





徳田農産では、南魚沼市徳田新田集落で自ら栽培した大豆、
コシヒカリを使った味噌を製造・販売しています。
添加物を一切入れないことにこだわり、安全・安心な手作り
味噌をお客様にお届できるよう努力しています。







交通アクセス

お車で - 塩沢・石打 IC より 10 分



農事組合法人
徳田農産
赤
南魚沼
tokuda nosan

◉ご注文、お問い合わせは電話、FAX にてお受けいたします。

〒949-6422　新潟県南魚沼市徳田新田47
TEL. 025-782-2662（受付時間:平日8時～17時）
FAX.025-782-9026（24時間受付）
WEB http://tokudanousan.or.jp
E-mail info@tokudanousan.or.jp

農事組合法人
徳田農産
赤
南魚沼
tokuda nosan

私たちが雪譜みそを作っています。



春、田植えと大豆の植え付け作業が始まります。そして秋、実った米と大豆を収穫。
収穫した米と大豆を使って、冬に味噌の仕込みをします。
それから１年間じっくりと自然熟成させて、「雪譜みそ」が出来上がります。

雪譜みそのパックには
ここに秘密があります。

添加物を使用していないので、醗酵が続いています。
この通気弁が無いと、パックが破裂してしまいます。



雪譜みそ



南魚沼平野で栽培された自社産大豆、天然の天日塩、自社産コシヒカリで作った糀を使用して、冬の厳寒の中仕込みを行い１年間じっくりと熟成させた天然醸造味噌「雪譜みそ」。

内容量 800g 450g

十割こうじ 雪譜みそ



雪譜みそと同じ原料を使い大豆と米の割合を同量で作った味噌です。
糀の風味をいかした甘口でまろやかな味噌です。

内容量 700g 450g

雪譜みそはこちらの販売店でもご購入いただけます。

- Aコープ（塩沢、湯沢）
- 道の駅 南魚沼 雪あかり
- のぐちショッピグセンター
- 越後湯澤 HATAGO 井仙
- 越光玄米蔵
- はりまや（本店、石打店）
- 千年こうじや
- ショッピングセンターララ



魚沼塩沢産 コシヒカリ

極上コシヒカリ
最高ブランド米

魚沼盆地の自然が、より美味しいお米にしてくれます。

全国的なブランドとなっている魚沼コシヒカリの中でも、塩沢産コシヒカリは最高級の品質と評価されています。
種子蒔き、育苗、田植え、稲刈り、乾燥、調製、精米、そして袋詰め。
徳田農産は、最初から最後まで責任をもって米作りに取り組み品質にこだわります。

魚沼産コシヒカリの「おいしい２つの理由」

●地形・気候

魚沼は千メートル級の山々に囲まれた山間地です。昼夜の温度差が大きい気候が、米の旨味となるデンプンの夜間消耗を抑え食味の良いお米を育てます。また登熟期間の平均気温が生育の適温である為、食味に直結するアミロース含有率が低くなりお米の粘りが増します。魚沼の地形条件がおいしいコシヒカリを育てます。

● 雪どけ水



南魚沼は全国有数の豪雪地帯です。地域を囲む雄大な山々に降り積もった大量の雪は、ミネラルを豊富に含んだ雪どけ水となって水田を潤します。夏の高温時には、冷たい水が田の温度上昇を抑え、稲の根に活力を与えながら健やかな成長を促します。豪雪がもたらす雪どけ水が、魚沼のおいしいお米づくりを支えています。



ご注文は電話で承っております。お気軽にご連絡ください。
定期的にお届けする年間契約もご好評いただいております。

お問い合わせ先 ☎025-782-2662

ご予約米は、低温貯蔵にて保管しており、発送依頼を受けてから精米をして、皆様にお届けいたします。