

味噌

古くから全国に名を馳せる、広島の味。
広島は温暖な気候と良質な大豆、米、水に恵まれたことで、地域特有の味噌作りが盛んでした。特に400年の伝統をもつ府中味噌は、キメ細かい甘口が特徴で、「日本3大白味噌」の一つとして、高い評価を受けています。

海外での評価

日本食ブームで世界から注目される日本食材のひとつ！
手軽に作れる即席味噌汁が人気です！

伝統的な日本食を構成する献立「一汁三菜」の一汁の代表格が味噌汁。
調味料のほかに、スイーツの材料にも使われるヘルシーな機能性食品です。

味噌ってなんだろう？

大豆を主原料に、米または麦を組み合わせたペースト状の発酵食品です。主原料と麴や塩の分量バランスと発酵熟成のさじ加減でも色や味わいもさまざま。味噌を使った料理の定番「味噌汁」は日本の食生活には欠かせない存在で、特に日本人が海外に行くと恋しくなるものとして一番にあげられるほどです。



味を極めるために樽の中で味噌を発酵熟成させる



味噌を溶き入れる味噌汁だけでなく、魚や肉に塗って焼いても、パスタと和えても！

日本人にとって特別な愛着がある味噌汁



金光味噌株式会社

URL <http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>

100%植物性原料!肉の食感を大豆で表現した肉味噌

大豆で作った畑の肉味噌(ガーリック味)

良質な大豆をミンチ状に加工し、100年以上の歴史をもつ杉樽で仕込んだ府中味噌の味つけで、肉のような見た目と味。特に健康志向の方やカロリーが気になる方には画期的な商品です。ご飯にのせる、野菜に巻く、パンにはさむ、食べ方もいろいろです。



- 商品名/大豆で作った畑の肉味噌(ガーリック味)
- 品目名/おかず味噌
- 主な原材料/味噌(大豆・大麦・食塩)、大豆蛋白、椎茸、みりん、砂糖、水飴、にんにく、大豆油、ごま油、酵母エキス、酒精
- 内容量/110g
- 国内希望小売価格/450円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦25.0cm×横32.0cm×高さ34.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/14.4kg・48個
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/1ケース
- 保存方法/常温(未開封)・冷蔵(開封後)
- 賞味期限/1年
- JANコード/4901345400318
- 輸出国・地域/—

企業DATA

■設立年/1872年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/17名
■住所/〒726-0005 広島県府中市府中町628
■TEL/81(847)41-2080 ■FAX/81(847)43-6769
■E-mail/kou@kanemitsu-miso.co.jp



株式会社ますやみそ

URL <http://www.masuyamiso.net/>

季節の野菜やご飯につけるだけで、かんたん日本料理

もろみみそ

日本各地で昔から親しまれてきた、野菜やご飯につけて食べる「おかずみそ」。その代表的な「もろみみそ」は厳選された大麦と良質な大豆を使用。ディップソースとして手軽に召し上がっていただけます。もろみ漬けや豆腐ステーキにもおすすめです。



- 商品名/もろみみそ
- 品目名/おかずみそ
- 主な原材料/大麦、糖類(水あめ・砂糖)、大豆、しょうゆ(大豆・小麦・食塩)、食塩、醸造調味料、エキス(酵母・昆布・しいたけ)、酒精、調味料(アミノ酸等)
- 内容量/100g
- 国内希望小売価格/138円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦27.0cm×横18.0cm×高さ10.6cm
- 重量・入数(1ケース当り)/1.5kg・12個
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/5ケース
- 保存方法/直射日光を避けて常温 ●賞味期限/1年
- JANコード/4902826170690
- 輸出国・地域/韓国・タイ・ブラジル・フランス・台湾等

企業DATA

■設立年/1929年 ■資本金/7,000万円 ■従業員数/250名
■住所/〒737-0811 広島県呉市西中央3-7-40
■TEL/81(823)21-6633 ■FAX/81(823)21-6636
■E-mail/h-tanaka@masuyamiso.co.jp

ラーメン

中細麺の広島、平打ち麺の尾道。

広島市を中心とする西部では、戦後中華そばの屋台から派生した、醤油とんこつスープの「広島ラーメン」。一方、尾道市で有名な「尾道ラーメン」は、製麺所で働いていた人が作りはじめたと言われ、瀬戸内海の小魚のだしを加えた鶏がらスープに豚の背脂を使っています。

海外での評価

寿司と並ぶ知名度と人気を誇る日本食！
スープと麺の旨味のバランスが支持されています！

地元の食材を活かした、個性豊かなご当地ラーメン。

ラーメンってなんだろう？

中国の麺料理をもとに、日本独自の進化・発展を遂げたラーメンは国民食と言えるほど親しまれています。小麦粉にかん水を添加した麺は独特の味と食感があり、豚骨や魚介類のスープに、醤油、塩、味噌などのタレで味付けしたもので、その種類は豊富です。ネギやモヤシ、チャーシュー、メンマなどが具材として盛られています。



ラーメン店によってこだわりの味がある



あっさりさっぱり魚介類のスープ、白濁の豚骨スープはこってり系！



クラタ食品株式会社

URL <http://www.fukuyama-ramen.com/>

海外で人気の豚骨スープと味噌ラーメンの融合商品

広島ますやみその味噌らーめん

老舗味噌メーカー「ますやみそ」とコラボした、広島・瀬戸内地域の美味しさをお届けするご当地ラーメンシリーズ最新作。米味噌や豆味噌と豚骨をあわせた濃厚で旨味の強いスープと、しっかりとコシがあってスープによくからむ縮れ麺は抜群の相性です。



- 商品名／広島ますやみその味噌らーめん ●品目名／ラーメン
- 主な原材料／麺(小麦粉・小麦グルテン・全卵粉・卵白粉・食塩・加工澱粉・酒精・かんすい・クチナシ色素)、スープ(エキス〈豚・鶏・酵母〉・米味噌・醤油・豆味噌・胡麻・砂糖・食塩・醸造調味料・にんにく・みずあめ・生姜・魚醤・豆板醤・酒精・調味料)
- 内容量／300g(麺100g×2、スープ50g×2)
- 国内希望小売価格／441円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦24.0cm×横50.5cm×高さ49.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／11.8kg・12×3個
- 出荷可能時期／随時 ●最低ロット／1ケース
- 保存方法／冷蔵(輸出時は冷凍) ●賞味期限／冷蔵20日(冷凍365日)
- JANコード／4906436003713
- 輸出国・地域／中国・香港・台湾・韓国・シンガポール等

企業DATA

■設立年/1987年 ■資本金/500万円 ■従業員数/57名
■住所/〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
■TEL/81(84)945-6200 ■FAX/81(84)945-6234
■E-mail/info@fukuyama-ramen.com

■ご当地ラーメン

◎広島ラーメン

オーソドックスで優しい味わい。
〈スープ〉豚骨ベースの醤油ダレ
〈麺〉細直麺
〈具〉チャーシュー・もやし・メンマ・ネギなど



◎尾道ラーメン

深い香りとコクのある味わい。
〈スープ〉魚介系ベースの醤油ダレ
〈麺〉平打ち麺
〈具〉チャーシュー・豚の脂身・メンマ・ネギなど



◎福山ラーメン

醤油味のあっさりした味わい。
〈スープ〉鶏ガラベースの醤油ダレ
〈麺〉中細麺
〈具〉チャーシュー・メンマ・ネギなど



■ラーメンの屋台

昔はリヤカーに調理器具を積んで、チャルメラを鳴らしながら町を歩き、ラーメンを売っていましたが、今ではリヤカーから自動車になり繁華街にイスを並べて固定販売することが多くなりました。屋台での評判を得て、固定店舗のラーメン専門店になったという例もあります。個々の店には秘伝の味があり、大切に守られ、暖簾分けという形で伝えられてきました。

