

三瀬村地場産品振興部会

酵母が生きてるやまびこみそ／ゆずこしょう（青）

三瀬高原が育んだ自然の味を毎日の食卓に

三瀬の農家が減農薬で丹精込めて作った米や柚子、青とうがらしを加工品に。やまびこみそは、三瀬産の米と佐賀県産大豆、3日間かけて種糶を丹念につけ、水切りや温度調節にこだわって作った糶を使用しています。ゆずこしょうは、三瀬の自然豊かな高冷地で育ったみずみずしい香り豊かな柚子と、辛さが際立つ青とうがらしを使用。どちらもミネラル豊富な天然塩を調合しています。



酵母が生きてる
やまびこみそ

500g

原材料名／米(佐賀市三瀬村産)、
大豆(佐賀県産)、食塩



ゆずこしょう（青）

50g

原材料名／青唐辛子(佐賀市三瀬村産)、
黄柚子果皮(佐賀市三瀬村産)、食塩



【取扱店】 ●アルタ新栄店 ●吉野麦米 ●「道の駅」大和 そよかぜ館 ●JAファーマーズAコープ街かど畑
●JA産直 土の香なべしま ●JA産直 土の香きんりゅう ●しゃくなげの里 ●アスタロピスタ吉野ヶ里店