

昔家々で作った味噌の味を求め、煮大豆をつぶし、三日間かけた糀とお塩と、砕いた玉味噌を混ぜて樽に仕込む。その年々の気候にも左右されるが、信州四季の蔵でとにかく熟成を待つのみ。これが昔懐かしい手前味噌の味です。

花つぶ

金味噌

手前 ちやの

信州松本産
大豆・米使用



昔家々で作った味噌の味を求め、煮大豆をつぶし、三日間かけた糀とお塩と、砕いた玉味噌を混ぜて樽に仕込む。その年々の気候にも左右されるが、信州四季の蔵でとにかく熟成を待つのみ。これが昔懐かしい手前味噌の味です。

信州松本産のナカセンナリ大豆とコシヒカリ米を使い、じっくり醸した中甘口みそ。

赤バック

昔家々で作った味噌の味を求め、煮大豆をつぶし、三日間かけた糀とお塩と、砕いた玉味噌を混ぜて樽に仕込む。その年々の気候にも左右されるが、信州四季の蔵でとにかく熟成を待つのみ。これが昔懐かしい手前味噌の味です。

豊熟赤みそ

金味噌

手前 ちやの

国産100%
大豆・米使用



昔家々で作った味噌の味を求め、煮大豆をつぶし、三日間かけた糀とお塩と、砕いた玉味噌を混ぜて樽に仕込む。その年々の気候にも左右されるが、信州四季の蔵でとにかく熟成を待つのみ。これが昔懐かしい手前味噌の味です。

国産のナカセンナリ大豆とコシヒカリ米で、じっくり十ヶ月以上醸した中辛甘口みそ。

現状

昔家々で作った味噌の味を求め、煮大豆をつぶし、三日間かけた糀とお塩と、砕いた玉味噌を混ぜて樽に仕込む。その年々の気候にも左右されるが、信州四季の蔵でとにかく熟成を待つのみ。これが昔懐かしい手前味噌の味です。

豊熟赤みそ

金味噌

手前 ちやの

国産100%
大豆・米使用



昔家々で作った味噌の味を求め、煮大豆をつぶし、三日間かけた糀とお塩と、砕いた玉味噌を混ぜて樽に仕込む。その年々の気候にも左右されるが、信州四季の蔵でとにかく熟成を待つのみ。これが昔懐かしい手前味噌の味です。

国産のナカセンナリ大豆とコシヒカリ米で、じっくり十ヶ月以上醸した中辛甘口みそ。