

今年の冬は自宅で手作り味噌に挑戦！ 信州の蔵元・石井味噌と貝印がコラボレーションした 味噌作り体験セットを公式オンラインストアで限定販売

1月22日までの購入で味噌探訪家・岩木みさき監修オンラインイベントにご招待！

貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治)は、自宅で手作り味噌を仕込むことができる味噌材料のセットと大豆をきれいにすり潰せる「Kai House SELECT ヘルシーミンサー」のセットを公式オンラインストア限定で販売いたします。なお、1月22日までご購入いただいた方には味噌探訪家の岩木みさきさん監修の味噌作りオンラインイベントにご招待いたします。



味噌作り体験セット特設ページ：<http://www.kai-group.com/ks/rd/2078/10>

家で過ごす時間が長くなった今年の冬。家の中でできるいつもと違うことに挑戦してみるのはいかがでしょうか。貝印では2021年の冬にぴったりの味噌作り体験セットを信州の蔵元である石井味噌とコラボレーションし販売いたします。例年味噌作りは寒さの厳しくなる冬に始まり、春先まで行われます。仕込んだ味噌は約8ヶ月前後の熟成を経て、美味しい味噌へと完成します。1月22日までの購入で、1年の始まりに味噌作りを体験していただくのにぴったりのオンラインセミナーにご招待。貝印の味噌作り体験セットを使用し、味噌探訪家である岩木みさきさんに味噌の仕込み方を教えていただくため、味噌作りをやったことがない方でも安心して初挑戦いただけます。

セットには大豆をきれいに簡単にすり潰せる「Kai House SELECT ヘルシーミンサー」がついてきます。家庭での味噌作りで大変な煮た大豆をすり潰す工程を簡単に作業していただくことができ、自宅で味噌作りを始める方にぴったりのアイテムです。また、セットに含まれる原材料は信州の蔵元・石井味噌の厳選のもの。味噌は大豆・麴・塩のたった3種類というシンプルな原材料からできるものだからこそ、よい素材を使用することと配合比が非常に大切です。貝印の味噌作り体験セットはご家庭で味噌を仕込まれる方でも美味しくできるよう、塩辛さを抑えつつ、甘みが引き立つ配合比率に仕上げています。

貝印は今後も皆様の食卓を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。



岩木みさきさん監修 オンラインイベント 2021年 寒仕込みを開催！

1月22日までに味噌作り体験セットを購入いただいた方には、味噌探訪家であり「みその教科書」の著者でもある岩木みさきさんのオンラインイベントにご招待いたします。岩木さんと一緒に味噌を仕込みながら、失敗しないためのポイントを丁寧に楽しくレッスンするため、初めての方でも安心して味噌作りに挑戦することができます。

2021年 寒仕込み

オンラインイベント日程 : 2021年2月6日

出演 : 味噌探訪家 岩木みさき

※2021年 寒仕込みに参加をご希望される方は1月22日までに味噌作り体験セットをご注文ください。

味噌探訪家 岩木みさき

1988年 神奈川県出身。拒食症・過食症・ひどい肌荒れを食生活を見直し改善に成功。“生産と消費のサイクルを紡ぐ”をテーマに、日本各地の現地取材、レシピ考案・撮影、ラジオやTV等のメディアにも出演。

料理教室misa-kitchenを主催。講演や料理教室などの講師回数は1350回を超える。

保有資格：栄養士。

“みそ”に魅せられ日本各地のみそ蔵約61ヶ所110回以上訪問。

木桶仕込みのみそを「ガチみそ®」と名付け、日本の伝統調味料みその魅力を伝えたいと活動中。

Instagramでは日々のおみそ汁を図鑑として発信、2020年2月「みその教科書」出版。



味噌作り体験セット概要

セット内容

: 「Kai House SELECT ヘルシーミンサー」、大豆、麴、塩
※ヘルシーミンサーの有無、塩の種類・量によって8種類のセットをご用意しています。

特設ページ

: <https://www.kai-group.com/store/special/miso-set/>



【ミンサー付き】味噌セット2kg
(南氷洋塩)
5,980円(税込)



味噌セット2kg
(南氷洋塩)
3,500円(税込)



味噌セット4kg
(南氷洋塩)
5,980円(税込)



味噌セット6kg
(南氷洋塩)
7,980円(税込)



【ミンサー付き】味噌セット2kg
(伊豆 海の精)
6,580円(税込)



味噌セット2kg
(伊豆 海の精)
4,000円(税込)



味噌セット4kg
(伊豆 海の精)
6,980円(税込)



味噌セット6kg
(伊豆 海の精)
9,480円(税込)

セットの原材料について

貝印の味噌作り体験セットは完成重量2kgに対して、大豆10に対して12の麴、塩を200g（塩分濃度10%）というこだわりの配合比率となっています。比較的塩分濃度は低めなので、塩辛さは抑えつつ、麴の量が多いので甘みが引き立つ贅沢な配合です。コクのある味わいに加え、味噌の香りが立ち、色々な料理に合わせやすい万能味噌に仕上がります。

大豆 信州の希少品種 ナカセンナリ

中粒のナカセンナリは粒そろいが良く、皮がうすく煮ると柔らかくなるので味噌作りに適しています。糖度が高い大豆で、しっかりした味わいの味噌に仕上がります。

生麴

蔵元がこだわって造った生の米麴です。乾燥させた麴よりも生の方が大豆のデンプンを分解する力が優れていると言われ発酵が早く進みます。また麴自体の香りも良く、美味しく仕上がります。また信州味噌でも主流である米麴なので、初めての味噌作りにも最適です。

南氷洋の塩（アンタークティックソルト）

アンタークティックソルトはオーストラリアの大手オーガニック認証機関Biological Farmers of Australia の認証も受けた良質な南氷洋（南極）の天日塩です。天日塩（てんぴじお）とは、太陽と風によって自然の力で乾燥させて作った塩のことで南半球は北半球に比べ人口が少ないため海洋汚染も少なく海水が綺麗です。天然成分がそのまま残されており、他の塩にはないまろやかで優しい風味が特徴で、石井味噌でも定番のお塩です。

伊豆の塩（国産 海の精）

日本の伝統的な製法と成分を継承したお塩です。太陽と風と火の力、そして惜しみない手間をかけてひとつひとつ丁寧に作られました。多湿な日本では天日による塩づくりが難しいとされていますが伊豆大島で製造される海の精は、海水を太陽熱と風の力だけで結晶化させています。塩味の他にほのかな甘さや旨さ、コクやキレがあり海水由来の複雑な味と非加熱結晶ならではの微量塩類の旨味があるのが特徴です。



セットのヘルシーミンサーについて

名称 : Kai House SELECT ヘルシーミンサー
メーカー希望小売価格 : 3,520円(税込)
商品URL : <https://www.kai-group.com/store/products/detail/1052>

自宅で手軽にミンチができるハンドル式のミンサーです。味噌作りの中でも大変な工程と言われる煮た大豆をすり潰す工程が、ヘルシーミンサーを使えば簡単かつきれいに仕上げることができます。

目の部分は簡単に交換できる細目と粗目の2枚のアタッチメントがついているため、お好みの粗さでミンチ可能。大豆以外にもお肉やお魚など様々な食材のミンチに活躍します。



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>