

貝印と一緒に、味噌を仕込んでみませんか？

初心者でもお家で簡単に、自分好みの自家製味噌が仕込める「みそ作りセット」 12月2日(月)よりオンライン限定発売

【2025年1月27日(月) 昼12時までのご購入者様限定】

みそ探訪家・岩木みさき先生と一緒に作る、失敗しないみそ作りオンラインイベントご招待

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)は2021年の第1回から毎年ご好評をいただいている、自宅で手作りみそを仕込むことができるみそ原材料のセットと、大豆をきれいにすり潰せる「ヘルシーミンサー」のセットを、公式オンラインストアにて12月2日(月)から1月27日(月)の期間限定で販売いたします。なお、1月27日(月)までにご購入いただいた方には、実践料理研究家であり、みそ探訪家でもある岩木みさきさんと一緒に作るみそ作りのオンラインイベントにご招待いたします。



みそ作り体験セット特設ページ: <https://www.kai-group.com/store/special/miso-set/>

日本の食卓に欠かせないみその手作り体験セット

貝印は、日本の食卓に欠かせない調味料であるみその手作り体験セットを信州の蔵元・石井味噌(米味噌)、宮崎の蔵元・ヤマエ食品(麦味噌)、愛知の蔵元・中定商店(豆味噌)、そして新たに新潟の蔵元・山田醸造(米味噌)を迎え、コラボレーションして販売いたします。

貝印のみそ作りセットは、みそ作りで最も苦勞する煮た大豆のすり潰しが簡単に素早くできる「ヘルシーミンサー」と、味噌蔵から直接買い取るこだわりの原材料がセットになったものです。

貝印のみそ作りセットは、ご家庭でみそを仕込まれる方でも美味しくできるように塩辛さを抑えつつ、甘みが引き立つ配合比率に仕上げています。原材料となるのは大豆・麴・塩のたった3種類です。塩に含まれるミネラルバランスや旨味と甘味が異なる大豆の種類、そして米や麦などの麴の違いに加え、配合比率によって味噌の味わいは大きく変わってきます。各蔵元が厳選した原材料のほか、100歳以上を探訪してきた岩木先生だから分かるこだわりの配合比率でお客様にお届けいたします。

また、別売りの貝印オリジナルみそ熟成容器(野田瑛瑯製)を使用することで、自家製みそをより綺麗な色味で美味しく熟成させることができます。

さらに1月27日(月)昼12時までの購入で、みそ探訪家である岩木みさき先生にみその仕込み方を教えていただくオンラインイベントにご招待します。イベントでは、みそ作りのポイントを説明しながら、その場で参加者の皆さまからのご質問を受け付け、疑問を解消しながら一緒にみそを仕込んでいきます。初心者にも分かりやすく、楽しいレッスン内容になっているので、1年の始まりに「みそ作り」という新しい趣味にチャレンジするきっかけを提供いたします。

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。

みそ探訪家 岩木みさき先生監修 オンラインイベント「みその作り方レッスン」を開催！

1月27日(月)昼12時までのみそ作り体験セットを購入いただいた方には、みそ探訪家であり「みその教科書」の著者でもある岩木みさき先生のオンラインイベントにご招待いたします。岩木先生と一緒にみそを仕込みながら、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みそ作りに挑戦することができます。

みその作り方レッスン

オンラインイベント日程：2025年2月22日(土)

出演：実践料理研究家・みそ探訪家 岩木みさき

※「味噌の作り方レッスン」に参加をご希望される方は、1月27日(月)昼12時まで貝印オンラインストアで販売している「みそ作りセット」をご注文ください。

実践料理研究家・みそ探訪家／岩木みさき



“すぐに実践できる健康レシピ&みその魅力を再発見”をテーマに活動。

レシピ考案・撮影、料理教室、47都道府県を探訪し取材執筆や行政案件も多数対応、ラジオやTV等のメディアにも出演。日本の伝統調味料“みそ”に魅せられ日本各地のみそ蔵100ヶ所以上を訪問し、みその探求と国内外へ情報発信に力を注ぐ。代表著書「みその教科書」「1分美肌みそ汁」「にっぽん味噌蔵めぐり」。

みそ作り体験セット概要

米味噌セット(石井味噌)：

お米の基本、ベーシックな味噌といえば米麴で作る米味噌。

うま味が強くコクのある、色々なお料理に合わせやすい万能味噌にしあがります。

ミンサー付米味噌セットと、原材料のみ米味噌セット2種類をご用意しております。



米味噌セット(山田醸造)：

米麴で作る万能なお味噌。山田醸造秘蔵の蔵つき酵母を特別にご用意しました。

フレッシュな味わいとフルーティーな香りのみそに仕上がります。

ミンサー付米味噌セットと、原材料のみ米味噌セット2kg仕込み、4kg仕込みの3種類をご用意しております。



麦味噌セット:

味噌本来のほどよい甘味を引き出した麦味噌。麦麴をふんだんに使っているので、豊潤な麦の香りが楽しめることができ、お子さんも大好きな味噌に仕上がります。ミンサー付麦味噌セットと、原材料のみの味噌セット2kg仕込み、4kg仕込みの3種類をご用意しております。

**豆味噌セット:**

原料は大豆と食塩のみで、濃厚なうまみの特徴の豆味噌。赤味噌とも呼ばれ、肉や魚介類と相性が良く煮込めば煮込む程料理がおいしくなる味噌に仕上がります。ミンサー付豆味噌セットと、原材料のみ豆味噌セット2kg仕込み、4kg仕込みの3種類をご用意しております。

**2種の米味噌食べ比べ(4kg仕込み)セット:**

日本で最もメジャーな「米味噌」を2種類仕込めるお得なセット。長野と新潟、同じ米味噌でも地域によって味わいが違うお味噌を、食べ比べて楽しめます。ミンサー付米味噌セットと、原材料のみ米味噌セット 2種類をご用意しております。



3種の味噌食べ比べ(6kg仕込み)セット:

3つの味噌が仕込めるお得なセット。

新潟、宮崎、愛知、地域ごとに違うお味噌の味わいがご家庭で楽しめます。熟成期間もそれぞれ違うため、一年を通して、さまざまな風味を長く楽しみたい方におすすめです。

※長野 石井味噌の米味噌は含まれません。

4種の食べ比べをご希望の方は、石井味噌2kgを追加でお買い求めください。

ミンサー付食べ比べ味噌セットと、原材料のみ食べ比べ味噌セットの2種類をご用意しております。



セットのヘルシーミンサーについて

名称 : ヘルシーミンサー

価格 : 4,180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、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。



貝印オリジナル 野田琺瑯製 味噌熟成容器

例年味噌づくり体験セットをご愛用している皆さまからのご要望により、岩木先生とつくった貝印オリジナルの野田琺瑯製・味噌熟成容器。「みそ作りセット」で作った自家製の味噌を熟成・保存するのにぴったりです。

名称: 貝印オリジナル 野田琺瑯製味噌熟成容器 16cm(3L)

価格: 2,970円(税込)

琺瑯は、酸、塩分に強い耐久性を持っています。貯蔵や醸造用に適しているだけでなく、硬度が高く、汚れやにおいがつきにくい為、雑菌が繁殖しにくく清潔に保てます。洗いやすくお手入れがしやすいのも特長です。

【野田琺瑯株式会社】

<https://www.nodahoro.com/>

1934年創業。国内で唯一、琺瑯づくりの全ての

工程を自社で一貫生産している琺瑯メーカー。

製品は、栃木県栃木市で製造しており、日本製。



蔵元について

**石井味噌(米味噌)**

慶応4年創業。信州の地で伝統の発酵技術を用い素材の力を引き出す。1868年(慶応4年)信州(長野県)松本城下にて味噌醸造業を創業した石井味噌。高さ2m以上ある杉の木桶で、信州産の大豆・アルプス山系の水を使い無添加・天然醸造にこだわりお味噌を製造しています。

**山田醸造(米味噌)**

「発酵に挑戦し、学び、進化し続けていく」という志のもと、好奇心と探求心溢れる取り組みを続ける、新潟県新潟市にある創業明治24年のみそ蔵。独自製法のモモやプラムを思わせる酵母が特長です。

**ヤマエ食品工業株式会社(麦味噌)**

宮崎県都城から九州の味を発信、明治4年創業の味噌・醤油醸造会社。水と自然に恵まれた銘醸の地 宮崎県都城で、明治4年に味噌と醤油の醸造業として創業したヤマエ食品。南九州産の素材にこだわり、味噌・醤油以外にも日向夏を使用したポン酢も手掛けています。

**中定商店(豆味噌)**

温暖な気候と良質な水に恵まれた愛知知多半島で味噌を作り続ける。日本三大銘醸地のひとつに挙げられる愛知県の知多半島で、明治12年に創業した中定商店。創業以来140年味噌、たまり醤油の醸造一筋に、国産の原材料にこだわり伝統的な味噌作りを続けています。

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。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。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グローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL:0120-016-410(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>