

株式会社ますやみそ 「母さんの味白みそ」

第 65 回全国味噌鑑評会で農林水産大臣賞を受賞しました

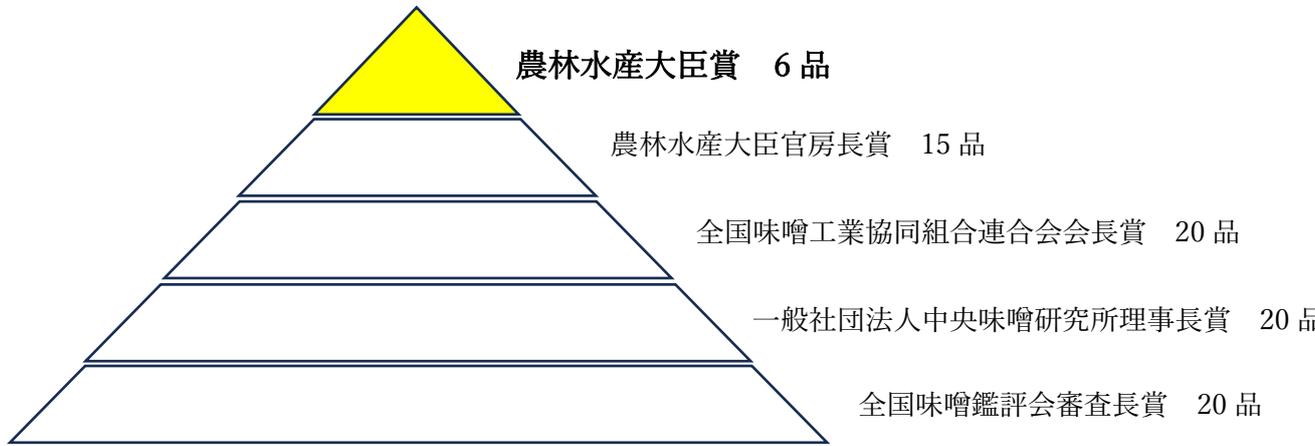
「糀の可能性をあなたの食卓に」を VISION に掲げる味噌製造メーカー 株式会社ますやみそ（本社：広島県呉市、代表：舛本知己）は、第 65 回全国味噌鑑評会（主催：一般社団法人中央味噌研究所）におきまして最高位である農林水産大臣賞を受賞しましたことをお知らせいたします。

今回の受賞により 8 年ぶり通算 11 回目の農林水産大臣賞受賞となりました事を糧に、こうじ屋から始まった味噌屋として、美味しい味噌造りのために徹底的に糀造りに拘り「糀で世界一になる」という目標に向けて、今後も高品質で安心・安全な美味しい商品造りを続けて参ります。

全国味噌鑑評会とは

一般社団法人中央味噌研究所が主催する全国の味噌メーカーが参加する鑑評会です。

味噌の品質向上を目指し、技術の研鑽を図ることを目的とし、消費者の認識を深めて食生活の向上と味噌醸造技術の健全な発達に寄与する事を目的に開催し、毎年その年の日本一の味噌（農林水産大臣賞受賞味噌）を決定しています。



第 65 回全国味噌鑑評会の概要

今回の鑑評会では全国から 303 品の出品があり、広島県からの出品は 9 品(2 社)がありました。

弊社は「甘味噌」の部門で出品となります。

甘味噌部門には白味噌 25 品、江戸甘味噌 2 品の計 27 品の出品があり、白味噌の選考基準は下記になります。

- ① 明度が高く変色が無いもの
- ② 自然な黄色みと透明感のあるもの
- ③ 糀からくる甘い芳香、自然な上品な甘味、旨味のあるもの
- ④ 組成はきめ細かいものが良く、ざらつきがなく、なめらかなもの

これらの審査で高評価をいただいた弊社の「母さんの味 白みそ」が農林水産大臣賞を受賞いたしました。

母さんの味 白みそ 商品概要

岡山県産米コシヒカリ、島根県産大豆サチユタカ、沖縄の塩シママースを使い、米糀をたっぷりを使用した甘口できめの細かい滑らかな口あたりが特徴の白みそです。

厳選した大豆と米糀、伝統的な手造り製法、独自の塩加減と熟成、香りと口当たりの調和、このような弊社の拘りと手間暇をかけて造り上げた究極の逸品です。

旬の素材の和え物や白みそ仕立てのお雑煮、お肉やお魚の味噌漬け、料理の隠し味など幅広くご利用いただけます。

この商品は、弊社オンラインショップにて数量限定で販売を致します。

過去の主な受賞歴

内閣総理大臣賞 1 回、農林水産大臣賞 10 回、郵政大臣賞 2 回、文部大臣賞 1 回、通商産業大臣賞 1 回、食糧庁長官賞 6 回、厚生労働大臣賞 1 回、全国味噌工業協同組合連合会会長賞 5 回、全国味噌鑑評会会長賞 1 回、中央味噌研究所理事長賞 3 回、モンドセレクション最高金賞 8 回、iTQi 優秀味覚賞 4 回 など