

白みそ	
特徴	糀感たっぷり。正月用の雑煮みそだけではなく、色々な料理に使えます。
糀と大豆の割合（原材料で）	3:1
塩分	約 6 %
熟成期間	1～2ヶ月
おすすめの使い方	ぬた・白和え・野菜ディップ・魚のみそ漬け・牡蠣の土手鍋。豚肉とも相性抜群！
堺みそ	
特徴	泉州堺で古くから伝えられている配合。糀が多めの関西風田舎みそ
糀と大豆の割合（原材料で）	2:1
塩分	約 10 %
熟成期間	3～6ヶ月
おすすめの使い方	みそ汁・みそ煮込み料理・野菜ディップ
元禄みそ	
特徴	長期熟成タイプ。糀と大豆のバランスが絶妙
糀と大豆の割合（原材料で）	1:1
塩分	約 13 %
熟成期間	10ヶ月以上
おすすめの使い方	みそ汁・みそ田楽
麦みそ	
特徴	麦の香りが豊かな味噌
麴と大豆の割合（原材料で）	1:1
塩分	約 10 %
熟成期間	3ヶ月～
おすすめの使い方	みそこしを使ってみそ汁にお使い下さい。