

「農高真心味噌」について

この度はお買い上げありがとうございます。

本味噌は、原料に国内産の大豆、食塩、種麴、県内産の米のみを用い、1年間じっくり発酵・熟成を行った天然醸造味噌です。味噌本来の風味を味わっていただくため熟成後に火入れ（加熱処理）を行っていない^{なまみそ}生味噌であるため、保存中もゆっくと発酵・熟成が進行します。

味噌表面に白い斑点や膜が発生することがありますが、これは味噌内の微生物(産膜酵母)が増殖したもので食べても害はありません。気になる場合は表面を取り除いてお召し上がりください。産膜酵母を増やさない方法として次の2点をおすすめします。

- (1) 容器に移し、表面にラップ等を密着させ空気に触れる部分を少なくする。
- (2) 冷蔵庫など冷暗所において低温で保管する。

また、お取扱いには以下の点にもご注意ください。

1. 持ち運び保管の際は、箱の向きにご注意ください。

「上」と印刷されている面が必ず上面になるようお願いします。

2. 取り出す際に衣服等を汚さないようご注意ください。

味噌は段ボール箱内にビニール袋を2重にして梱包しておりますが、内側の袋から液(たまり)がしみだしている場合があります。

3. 涼しい場所に保存してください。

暖かい場所に置きますと、微生物の活動が活発化し表面に産膜酵母が発生するとともに、大量の炭酸ガスが発生し内部の袋が膨張しますのでご注意ください。