

紀州湯浅

あみ清



元禄時代から変わらない老舗の味。
紀州湯浅 手づくり金山寺みそ。

健康になりたくば豆を、
美になりたくば
菜根を食せ。

金山寺味噌伝来の祖—法燈国師・心地覚心

あみ清

金山寺味噌

紀州金山寺みそはおかずとして食べる
なめ味噌で、元来は夏野菜を冬に食すため
の保存食です。米・麦・大豆と、白瓜・生姜・
紫蘇、そして湯浅伝統野菜の丸茄子を
混ぜ合わせて醸造しております。

麴の甘み香りがよく、ふくよかな味や
歯ごたえをお楽しみいただけます。

お召し上がり方

- ◎味噌・かやく共お召しあがりください
- ◎あたたかいご飯、お茶漬け、酒の肴に
- ◎パンにはさんで味噌サンドに。
- ◎キュウリ・焼き魚にも。



金山寺みそ
(350g)
折箱入り



金山寺みそ
(220g)
カップ入り



金山寺みそ 桶入り
800g
1,000g
1,500g
2,000g



金山寺みそ
(500g)
折箱入り



こいくち醤油
(1,000ml)



うす口醤油
(1,000ml)



かけ醤油(さしみ用)
(360ml)



かけ醤油(さしみ用)
(100ml)



こいくち醤油
(100ml)



へギフトの組み合わせはご相談承ります

紀州味めぐり

- ・金山寺みそ(500g)
- ・こい口醤油(500ml)
- ・かけ醤油(さしみ用)
(360ml)

金山寺みそは、人工甘味料、防腐剤等は一切使用
しておりません。

万一不良品などがございましたら、ご遠慮なく
お申し出くださいませ。



あみ清 数見商店

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅 519
電話：0737-62-2318 FAX：0737-63-3177
メール：miso@amise.jp
<http://www.amise.jp>