



料理の美味しさを引き上げる能登の素材の天然味噌

野菜の煮込み料理みそ

200g 421円(税込)

常温96日

七尾市の店舗で調味料として使用している自家製の特製味噌を商品化しました。揚げ浜塩田の塩や海洋深層水など能登産の天然由来の素材が原材料で、完成した天然味噌をさらに発酵させて、まろやかな風味を実現しています。「ぼんじり炒め」や「ぶた肉と野菜」など、この味噌で調理したおかずもパック商品化しています。

みそ料理 のとや



地元食材にこだわったとり味噌鍋などを提供する食事処です。自社製味噌やおかずの商品化を進めており、今後は鶏もも肉の焼き鳥風やぶぐの味噌漬けなどのレトルト化を考えています。

〒926-0817 石川県七尾市藤橋町末21番地

TEL 0767-52-4848 FAX 0767-52-4848

Email : E-mail@notoya.bornsite.com

URL : <https://notoya.bornsite.com/>

みそ料理 のとや 七尾

