

百年の発酵技術が生み出す
深く濃厚な味わい



NEW

3倍濃縮

みそ麺つゆ

木桶熟成だからこそ生まれる深いコクと香り

天然木桶熟成で味噌を育てて100年。
発酵を熟知した枡塚味噌だから生み出すことのできる豆味噌と米味噌
そして、かつおだしを贅沢に使いました。
味噌の深いコクとかつおだしの豊かな香りで食欲をそそります。

夏も冬も美味しく

夏は冷やしそば、冬は温かいうどん。
みそ麺つゆは季節を選びません。
お好みの薬味を見つけて「味変」も楽しめます。

