

EASY
&
AUTHENTIC

Kombu dashi Mame Miso

昆布だし豆みそ

昆布のうまみ+豆みそのコクの絶妙なバランス!!

北海道産昆布使用

良質なタンパク質、豊富な食物纖維と体に良い様々な栄養素を含む、うま味たっぷりの食品。



● MADE IN JAPAN



原材料は植物性のみ

あなたの健康と
より良い環境のために。



グルテンフリー

より多くの人々が安心して
楽しめるように。



天然醸造・木桶熟成

日本の杉桶で18ヶ月以上熟成
した豆みそのみ使用。



昆布だし豆みそレシピ

野菜炒め

揚げ豆腐 300G
キャベツ 1/5
にんじん 12
ピーマン 2
ニンニク 3粒
ごま油 少量
昆布だし豆みそ 40G

*野菜は好みのものを
お入れください



1. ごま油をフライパンにひき、中火で上げ豆腐・野菜を炒める
*入れ順: ニンニク、揚げ豆腐 → 残り野菜
2. 柔らかくなったら、みそを入れ味が沁みるまでよくかき混ぜると完成!



お味噌汁



ドレッシング

1. 昆布だし豆みそ15G当たり150CCの
お湯を注ぐ(1人分)
2. ご好みの具材を入れて完成!

昆布だし豆みそ 15G
オリーブオイル 15G
酢 15G

*好みによって蜂蜜、レモン汁、
砂糖を加えてください!