

《2023 年味噌仕込みスタート！！》

若越ひかりの村名物！！ 1月4日（水）より味噌の寒仕込みを行いました。

味噌の仕込みでは蒸した米を適温に冷ました後に麴菌をつけ、大豆をペーストにして他の材料と混ぜ合わせる等の作業を職員、利用者一丸となって行います。今年仕込んだ味噌はじっくりと発酵・熟成させ来年の1月ごろには商品として近隣の店舗に並びます。もし、店頭で若越ひかりの村の味噌をお見かけした際は一度手に取ってみてください。



若越ひかりの村でも販売してます！
お買い求めの際はご連絡ください！
TEL 0776-98-3600（味噌担当まで）