

Haccho Miso

八丁味噌

Dal 1600,

*Continuiamo a proteggere il sapore
tradizionale e la tecnica artigianale.*

 株式会社 **まるや八丁味噌**
KK Maruya Haccho Miso

La materia prima
è la soia e il sale





Si cuoce al
vapore la soia

La soia cotta al
vapore viene
appallottolata





Si cosparge l'aspergillus
oryzae e in 4 giorni viene
realizzato il fermento della
soia

Gli artigiani accumulano una ad una le pietre



A photograph of a traditional wooden fermentation chamber. The room is filled with large, cylindrical wooden barrels, some of which are stacked. In the background, there are several tall, conical stacks of smooth, light-colored stones. The structure is made of dark wood, with a visible wooden ladder leaning against one of the barrels. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the wood and stone.

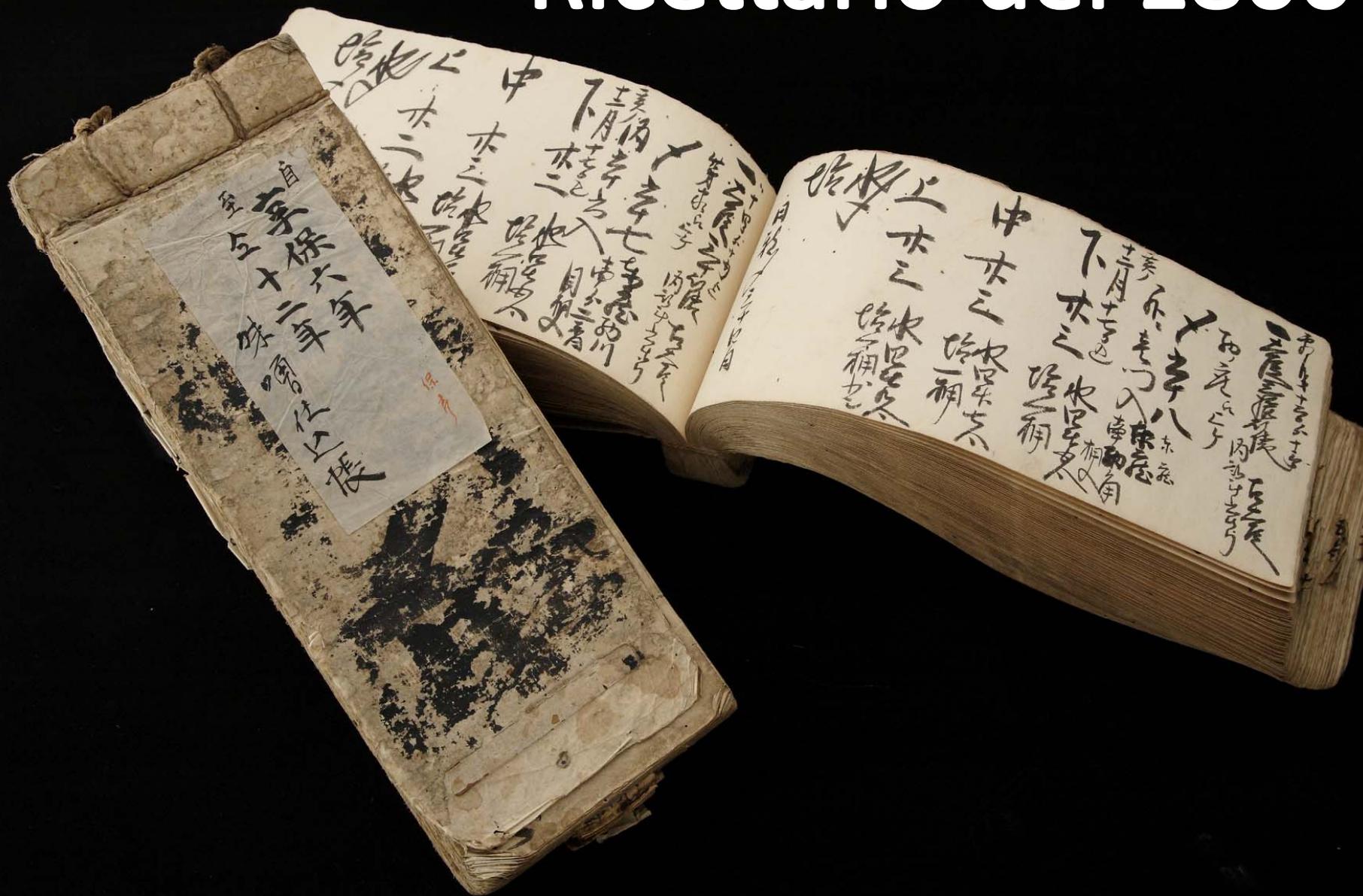
Fermentazione naturale di
oltre 2 anni

Aspettando il tempo della maturazione,
viene lasciato alla legge della natura





Ricettario del 1800





(anno 1864)

(anno 1926)





株式会社

味噌

袋取樽元長 浅井信太郎
桶師上芝雄史

平成二十六年新調

(anno 2014)

*Vi ringraziamo per la vostra
attenzione*

登録商標



株式
会社

まるや八丁味噌

KK Maruya Haccho Miso