

うきみそ 浮味噌

創業百三十年、
ずっと変わらない
伝統の味。
浮かぶ麴に
まごころ込めた、
かせやの手作り味噌。

杵(ね)と臼(うす)を使い、
職人が手作業で仕込みます。
木樽で1年間じっくり
自然発酵させました。
生きた麴の香り豊かな
味わい深い「生味噌」です。



1kg
750g
量り売り

もろみ

麴の香りがあなたを虜に。
未来に続く懐かしい味。

昔から伝わる
食べる「しょうゆ豆」で
とてもシンプルな
おかず調味料です。
肉料理の調味料や
お茶漬の味付け
などにどうぞ。



※醤油・みりん・
砂糖不使用
300g
600g

なとみそ

クチではじける
コクとぷちぷち。
越前の冬の味。

ナスとキユウリや、
しその実が香る
おかずの味噌。
米麴の旨味で
やさしい甘さに
仕上げました。

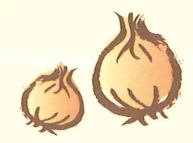


※醤油・みりん・
砂糖不使用
200g
600g

11月
~4月

玉葱のみそ

お客様の声から生まれました。
定番モノの味がガツンと上ります。
ナスの豚味噌炒め・肉の味噌漬け焼き・
肉味噌など、和洋中なんでもどうぞ。



150g 300g 500g

黒胡麻みそ

香ばしい黒ごまの香り。
和え物、炒め物。
田楽などにどうぞ。



150g

えごま 荳胡麻みそ

栄養価の高い荳胡麻。
和え物、炒め物。
田楽などにどうぞ。



150g

しそみそ

香り豊かな、しその葉は
味噌との相性抜群。
焼き魚、焼おにぎり
などにどうぞ。



150g

ねぎみそ

ねぎの香りで食欲も増します。
肉料理、鍋のつけタレ
などにどうぞ。



150g

柚子みそ

季節の味です。
ふかし里芋、ふろふき大根
などにどうぞ。



150g

山椒みそ

季節の味です。
焼き竹の子、お豆腐
などにどうぞ。



150g

5月
~7月

11月
~3月

量り売り



万寿漬け

種をくりぬいた瓜の中に、
4種類の野菜が詰まっています。

味噌漬け

茄子・胡瓜・
大根(たくあん)



100g

鉄火みそ

手間ひまかけた深い味
炒り大豆と根菜類を
お味噌にしっかりと絡めた
逸品なおかず味噌。
白いご飯との相性抜群です。

梅干し

「かせやのオヤジ」
プロデュース



肉厚のある、ふっくらと
柔らかい福井県三方産の梅を、
自然な酸っぱさに
とことんこだわった、
塩分は約12%の
梅干しです。

350g
量り売り

あらごし

甘酒



ノンアルコールでお子様にも
米麴だけで作った、
飲み物です。
あらごしタイプなので
麴のつぶつぶが
味わえます。

※砂糖不使用
350ml