

MISO, KOJI

安藤醸造の味噌と麴

Beer Restaurant KASUGAIでは秋田県から直接仕入れた安藤醸造さんの味噌と麴を味噌汁、タレ、など料理に使用しメニューをご提供しております。

安藤醸造

秋田の伝統を受け継ぐ、安藤醸造のこだわり

江戸時代中期から続く安藤醸造は、秋田県仙北市角館で、天然醸造にこだわり続ける老舗の醸造元です。

素材へのこだわり

地元産の米、大豆、塩など、厳選された素材のみを使用。米は契約農家から栽培方法にまでこだわって仕入れます。

製法へのこだわり

代々受け継がれてきた伝統的な製法を守り、時間と手間を惜しまずに丁寧に仕込みます。味噌は三年以上熟成させるものもあり、深い味わいを実現しています。

安藤醸造の味噌と麴

代表的な「家伝つぶみそ」は、米、大豆、塩のみで作られた無添加の味噌。深い味わいがあり、味噌汁や煮込み料理に最適です。

「白神こうじみそ」は、白神山地の伏流水で仕込んだ米麴味噌。まろやかな甘みと旨味が特徴で、そのまま食べても楽しめます。

近年注目を集めているのが、安藤醸造の麴。米こうじ、麦こうじ、豆こうじなど、様々な種類があり、料理やスイーツに幅広く活用できます。

伝統的な製法と厳選された素材が生み出す、安藤醸造のこだわり味噌と麴。ぜひ味わってみてください。

PORK FROM KITA-AKITA CTY

秋田県産 桃豚

秋田の豊かな自然で育ったブランド豚「桃豚」は、SPF豚ならではの安全性と、国産飼料用米を主食とした旨味と甘みが特徴です。ストレスフリーな環境で育てられ、抗生物質は不使用。きめ細やかな肉質で柔らかく、ジューシーな脂身は臭みがなく、子供からお年寄りまで楽しめます。

DATE "TUNA"

伊達マグロ

天然魚と同じ環境に拘り豆などの穀物を混ぜたり飼料類や抗生物質などの薬品も一切使わずに生餌のみを与えて大切に育てています。味は天然マグロに似ており、きめ細かい脂のりでさっぱりと黒マグロ特有の芳醇な香りとねっとりトロけるような食感をお楽しみください。