

「ここにしかない糀と味噌」で 作ったおかず味噌とドレッシング

元在フランス日本大使館公邸料理人や地元の老舗
フランス料理店のシェフがこの味噌のために考案
したレシピをもとに、保存料・着色料・化学調味
料不使用で仕上げました。



Waraku

〒774-0017 徳島県阿南市見能林町
貞成 48 番地 ハイツエスポワール1 0 4

TEL:0884-23-4555

<https://kouji-waraku.jp/>



営業時間：月・火・水・金 10:00～17:00
定休日：木・土・日・祝祭日



ちりめん味噌

阿南市椿泊(つばきどまり)産ちりめんを丁寧に下
処理し、味噌と本みりん、
無添加のだしで仕上げま
した。
味噌とちりめんのマリア
ージュをお楽しみ下さい。
内容量：80g
保存方法：直射日光を避け
涼しい場所で保存

みそどれ

白みそを使った生タイ
プのドレッシングです。
白みその風味を感じら
れる繊細で上品な味わ
いに仕上げました。
内容量：200ml
保存方法：要冷蔵

糀どれっしんぐ

藻塩糀を使った生タイ
プのドレッシングです。
糀の風味を感じられ、
上品な味わいに仕上げ
ました。
内容量：200ml
保存方法：要冷蔵



季節限定
(9月末～翌3月)
数量限定販売

藻塩糀 (もしこうじ)

特別に仕入れたお米でつくられた糀と瀬戸内の
海藻のミネラルと旨味が凝縮された藻塩で作り
あげた藻塩糀です。
内容量：80g 保存方法：要冷蔵



にんにく味噌

やさしいお味の米糀味噌と
青森産にんにくを使って仕
上げた風味豊かなおかず味
噌です。ご飯だけでなく、パ
ンやクラッカーにとてもよ
く合います。調味料として
もお使いいただけます。
内容量：80g
保存方法：直射日光を避け
涼しい場所で保存

