



主基の里漬け

おいしい水と空気ですった野菜と、
3日間かけて手作りした愛情つまった米麴、
ふるさとのやさしい味を思い出す

自然豊かな脇山のおいしい空気と水ですった採れたて野菜を、手作りの米麴に漬け込んだ「主基の里漬け」。毎年春と秋、かつて昭和天皇即位時に献上米にも選ばれた脇山のお米で米麴を手づくり。半年以上漬け込まれた、風味豊かなお漬物です。袋をあけると甘く芳醇な米麴の香りがして生産者さん達の優しさが伝わる一品。ご飯のお供や、お酒のおつまみにぴったりです。



ここがオススメ！

- 愛情込めた手づくり米麴と新鮮野菜
- 無添加だから安心
- 昔ながらのふるさとの味

麴づくりは手が掛かるけど子育てと一緒に 脇山 主基の里 麴グループ代表 野中 久美子さん

麴づくりに一番適している春と秋に、3日かけて米麴を作ります。「麴の発酵が進み過ぎないように温度調整には気を遣います。子育てと一緒に手が掛かって大変だけど、おいしい麴ができた時はとっても嬉しい！」と、代表・野中さん。深い味わいと芳醇な香りの「主基の里漬け」は、この手作り米麴とこだわりの塩のみの「無添加」。「一番おいしいタイミングで届けたい」との思いで少数ずつ出荷するため、時には売切れることもあるそうです。取り出した後の麴床には、お肉を漬けたり、野菜を入れて浅漬けを作ったり何度も楽しめてお得です。

主基の里漬け

■ 商品情報

販売額：500円（税込）

内容量：110g

■ お問い合わせ先

主基の里麴グループ

TEL：080-3227-1462

■ 主な販売先

- ・ワッキー主基の里
- ・博多じょうもんさん日佐市場
- ・博多じょうもんさん入部市場
- ・博多じょうもんさん花畑市場
- ・博多じょうもんさん福重市場

