

(有)中屋醸造所
高松市塩上町の落ち着いた住宅街の中にその工場と店がある。ガラリとガラス戸を開けると量り売りのお味噌のいい香りが迎えてくれる。昔ながらの手づくりできめ細かく白で滑らかに摺りあげて香り豊かな美味しい味噌をつくり続けている創業昭和2年の老舗。



紅麹みそ

紅麹菌を利用し、紅麹も合わせて仕込んだお味噌。味噌の中に見える赤いつぶつぶが紅麹。紅麹には、コレステロールの低下作用・血糖降下作用・血圧調整効果 などがあり、健康

にいい味噌と大人気。国内産原料を100%使用、保存料・甘味料・漂白剤などは一切不使用。塩分控えめ(10%)のお味噌。



白みそ

讃岐を代表する味噌といえば、お正月のお雑煮に欠かせない白みそ。塩分が約5%のこの白みそは、まったりとしたおいしさと上品なクリーム色が特徴です。



赤中みそ

一般に讃岐では中味噌といわれる信州タイプの味噌。讃岐の風土で熟成した、昔から白みそと並んで地元の人に愛されてきた讃岐の味噌です。

