

# 当店の味噌汁は、

# 奇跡の

# 味噌汁

# つくっています。



## 奇跡の味噌とは。

「奇跡のりんご」で知られる、木村秋則氏指導のもと、木村式自然栽培によって岡山県内で生育・収穫したお米と、同じく木村式自然栽培大豆を使って作った自然みそ（うす塩味）です。

植物本来の生命力や美味しさが満ち溢れている木村式自然栽培に感銘を受けた農家が、木村さんの指導を直接仰ぎ、忠実に栽培を行ったのが「奇跡の味噌」で使用しているお米と大豆です。

無農薬というだけでなく、化学肥料・有機肥料も使用しないで、大地の力を最大限に活用して育った作物は、自然の生命力に満ち溢れ、美味しいだけでなく、とても安心です。

その素材のチカラを最大限に活かすため、かつては当たり前に行っていた、昔ながらの良質な環境と伝統の発酵技術に、独自の新たな技術を加えて、丁寧に作りあげた味噌が、身体にやさしく安心して食べていただける「奇跡の味噌」なのです。

## 主原料、木村式自然栽培の米と大豆。

自然のままが上質。

ミネラル豊富な自然海塩。

発酵を促す電子イオン水。



生きた素材、活かす技術。

昔の自然な環境に整える炭蔵。

備長炭を味噌づくりのすべてに。

マイナスイオンで自然な環境へ。

熟成用炭蔵

「自然に学ぶ味噌づくり」  
まるみ麹本店 謹製

## 奇跡の味噌

750gパック  
1,800円(税別)

店頭にて  
販売中

