

(株)西京味噌のご紹介 Introduction of Saikyo Miso Co., Ltd.

～Commitment to Quality～



<https://e-miso.co.jp/> (Japanese)

<http://www.saikyomiso.com/> (English)

(株)西京味噌 西村 尚彦

Naohiko Nishimura

na-nishimura@e-miso.co.jp

◆創業 Established in 1830

初代・丹波屋茂助が腕に覚えの麴づくりの技を見込まれ、宮中のお料理用に味噌を献上したのがはじまり。

It all began in 1830, our first-generation miso master “Mosuke Tanbaya” was recognized for his expert skills in koji-making and presented his miso to the Imperial Palace to use in their dishes.



公家が東京へ移られた後、「京都を代表する味噌」という意味合いを込めて「西京味噌と命名」されたことから、以後「西京味噌」として販売。現在、当社の白みそは「西京白みそ」の商標で販売。

Since the Court nobles who moved to Tokyo, they came to be ordered as “Saikyo Miso” with the meaning of “representative miso of Kyoto“, we started to sell our miso as “Saikyo Miso” since then. Today, we sell our miso with the trade mark of “Saikyo Shiromiso”.

◆西京味噌とは About Saikyo Miso (Our White Miso)

西京味噌は米味噌で、自然な淡黄色、円やかな甘味、ほのかな塩味が特徴。

Saikyo Miso is Rice-Koji Miso, natural pale cream-colored with its taste mild sweetness and lightly salted.

米麴を大豆の約2倍使用し、塩分はわずか4.9%と低塩。(白味噌は味噌の中で最も塩分が低い)

Saikyo Miso is made with twice as much as rice koji than soybeans, and salt content is low only 4.9%.

This type of sweet white miso is the lowest salt content in Miso.

熟成期間は、約10日～14日と他の味噌に比べ短い。(茶系の味噌の熟成期間は2～6カ月)

Aging period of Saikyo Miso is 10 to 14 days shorter than the other miso.

(Aging period of regular brown miso is 2 to 6 months)

着色料、保存料は使用しておりません。

Colorant and Preservatives are not used while most of the miso makers use it for keeping white color.



(株)西京味噌の強み / Our Strong Points



日本最大の白味噌メーカー / The Largest White Miso Manufacture

190年以上の伝統と歴史がある、国内最大の白味噌メーカーです。

Over 190 years of tradition & history, Saikyo Miso Co., Ltd. is the largest White Miso manufacture in Japan.

西京味噌

Saikyo Miso Logo

白味噌シェアNo.1 / Top Market Share of White Miso

国内白味噌シェア1位の安定した実績。

Saikyo Miso Co., Ltd. has the largest market share of White Miso in Japan.



ブランド力 / Brand Strength

「西京味噌/西京白味噌」は、(株)西京味噌の商標です。

西京味噌は、白みその代表銘柄として世界中で広く知られています。

“Saikyo Miso / Saikyo Shiromiso” is our “Original Brand” with the trade mark in Japan.

Saikyo Miso is widely known as the representative brand of White Miso around the World.

西京＝Western Capital＝Kyoto

東京＝Eastern Capital＝Tokyo

株式会社西京味噌 綾部工場 / Saikyo Miso Ayabe Factory



安心安全な味噌造り
Making high-quality
and safe Miso

Established: August, 2020

Building Area: 9,100 m²

Site Area: 31,500 m²

Annual production: 4,000 t

Certification: FSSC22000





西京味噌

Saikyo Miso



麦味噌 / Mugi Miso

Kome miso

Rice-malt miso

Made from soybeans, malted rice and salt

● Saikyo Shiromiso

Rice-malt miso

仙台味噌 / Sendai Miso

信州味噌 / Shinshuu Miso

Mame miso

Soybean-malt miso

Made from soybeans, malted soybeans and salt

Mugi miso

Barley-malt miso

Made from soybeans, malted barley and salt

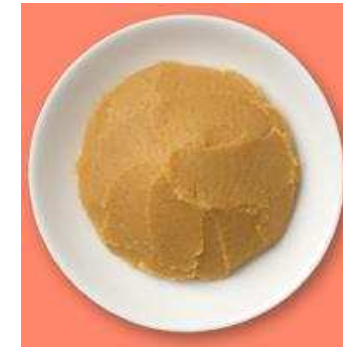
豆味噌 / Mame Miso

- 米味噌 / Rice-malt miso ⇒ 米麹・大豆・塩から作られた味噌 / Made from “Rice Koji”, soybeans and salt.
- 豆味噌 / Soybean-malt miso ⇒ 大豆麹・大豆・塩から作られた味噌 / Made from “Soybeans Koji”, soybeans and salt.
- 麦味噌 / Barley-malt miso ⇒ 麦麹・大豆・塩から作られた味噌 / Made from “Barley Koji”, soybeans and salt.

西京味噌と信州味噌の違い / Differences between Saikyo Miso & Shinshu Miso



西京味噌 / Saikyo Miso (Sweet White Miso)



信州味噌 / Shinshu Miso (Regular Brown Miso)

相違点 Difference Points	西京味噌 Saikyo Miso	信州味噌 Shinshu Miso
◆味噌の分類 Type of Miso	米みそ→甘みそ→白 Rice Koji Miso→Sweet→White	米みそ→辛口みそ→淡色 Rice Koji Miso→Salty→Light Color
◆原料配合 Ingredients Combination	Rice 2 : Soybean 1	Rice 0.6 to 1 : Soybean 1
◆塩分 Salt Content	4.9%	11 to 13%
◆熟成期間 Aging Period	10 to 14 days	2 to 6 month
◆米麹の種類 Type of Rice Koji	甘味を最大限に引き出す麹(旨味少ない) ※調味料に最適	旨味を最大限に引き出す麹(甘味少ない) ※味噌汁に最適
	Increase “Sweetness” to the maximum, but not “Umami” (Best use for Seasonings)	Increases “Taste (Umami)” to the maximum, but not sweetness. (Best use for Miso Soup)
◆製造工程 Manufacturing Process	大豆の皮を剥いて使用 Peel Soybean hull before using	大豆の皮を剥かずに使用 Using soybean with soybean hull
	大豆を煮る / Boil soybean	大豆を蒸す / Steam Soybean

Retail Products

<白みそ White Miso>



京の彩 300g
Kyo-no Irodori



別撰 500g
Bessen



上撰 500g
Josen



上撰だし入りSP 250g
Josen with Dashi

18割麹
Rice 18 : Soybean 10

20割麹
Rice 20 : Soybean 10



デラックス 300g
Deluxe



京丹波 300g
Kyo-Tanba



匠 375g
Takumi

22割麹
Rice 22 : Soybean 10

23割麹
Rice 23 : Soybean 10



祝 300g
Iwai

23割麹
Rice 23 : Soybean 10



京の華 500g
Miyako-no Hana



西京漬みそ 500g
Saikyo-zuke Miso
-For Marinade-

<調理味噌 Seasoned Miso>



田楽味噌 -白みそ風味-120g
Dengaku Miso -White Miso Flavor-



田楽味噌 -赤出し風味- 120g
Dengaku Miso -Aka Dashi Flavor-



からし酢味噌 120g
Mustard Vinegar Miso



胡麻味噌 120g
Sesame Miso



柚子味噌 120g
Yuzu Miso

<色みそ Red Miso>



赤みそ 375g
Red Miso
-Shinshu Style-



赤だし 375g
Aka Dashi Miso



さくら 375g
Sakura Miso
-Kyoto Style Aka Dashi-

*Limited on Nov-Dec

For business use



◆Prepared Products (seasoned)



Exclusive products for Saikyo Miso Marinade
(Saikyo-zuke Miso)

Shio Koji

Sakura-zuke

Herbs & Spices Mix
(Basil / Lemon Pepper)

西京白みそ 上撰・別撰 / Saikyo Shiromiso “Josen” “Bessen”



西京白みそ 上撰 500g/10
Saikyo Shiromiso “Josen”

20割麹 (Rice20:Soybean10)



西京白みそ 別撰 500g/10
Saikyo Shiromiso “Bessen”

18割麹 (Rice18:Soybean10)

「西京白みそ上撰/別撰」は、「**米麴を大豆の約2倍使用**」した、「**上品ですっきりした甘さが特徴**」です。

淡黄色で「**塩分4.9%と低塩**」なため、京風白味噌汁や西京漬、田楽料理、ラーメン、煮物、鍋料理は勿論、ドレッシングやソース、スープ等、調味料として幅広いジャンルのお料理にお使いいただけます。

特に「ギンダラの西京焼き」は世界中の日本食レストランで人気の定番メニューです。

“Josen” / “Bessen” is made with about **twice more rice-koji** than soybeans, and it tastes **elegantly mild sweet**.

Because of its high sugar content and low-salt content only 4.9%, this white miso is best for miso soups, marinades, dengaku dishes, broths/soups, sauces, dressings, and more. “Black Cod Saikyo-zuke (Marinated with Saikyo Miso)” is especially popular menu at many Japanese restaurants around the world.

*Josen is sweeter than Bessen.

*原料: 米、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、水飴、酒精

Ingredients: Rice, Soybean (Non-GMO), Salt, Starch syrup, Ethyl alcohol

*上撰 Josen 500g/10 (gusset bag), 1kg/6(cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)

*別撰 Kyo-no Irodori 300g/8(cup) *Bessen 300g/20 (pillow bag) 500g/10 (gusset bag),
2kg/6 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)

*業務用のみ「粒タイプ」の取扱あり (There is handling “grain type” for 1kg/2kg to 20kg)



上撰1kg/6 “Josen”



別撰2kg/6 “Bessen”



白味噌商品一覧 / Product List of White Miso



京の彩
Kyo-no Irodori



別撰 / Bessen

米麴を大豆の1.8倍(18割麴)使用した、当社で最もスタンダードな商品です。

“Bessen” is made with “1.8 times” more malted rice than soybeans.
This product is standard type of our white miso.

*300g/20 (pillow bag), Kyo-no Irodori 300g/8 (cup), 500g/10 (gusset bag),
2kg/6 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)

業務用のみ粒タイプの取扱あり (There is handling “grain type” for 2kg to 20kg)

<甘さ/Sweetness>

Low



上撰 / Josen



上撰だし入り
Josen Dashi-iri

米麴を大豆の2倍(20割麴)使用した、当社でミドルグレードな商品です。

“Josen” is made with “2.0 times” more malted rice than soybeans.
This product is middle grade type of our white miso.

*500g/10 (gusset bag), 1kg/6 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)

*上撰だし入り / Josen Dashi-iri is 250g/8 only

業務用のみ粒タイプの取扱あり (There is handling “grain type” for 1kg to 20kg)

More using rice,
more sweet taste.



デラックス / Deluxe

国産の米麴を大豆の2.2倍(22割麴)使用した、当社でハイグレードな商品です。

“Deluxe” is made with “2.2 times” more Japanese malted rice than soybeans.
This product is high grade type of our white miso.

*300g/8 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg(box)

漉しタイプのみ取扱 (Only “smooth type”)



京丹波 / Kyo-Tanba



匠 / Takumi

京都産の米と国産原料のみで仕込んだ、米麴を大豆の2.3倍(23割麴)使用した、当社で最高グレードの白味噌です。

“Kyo-Tanba” is made with “2.3 times” more malted rice than soybeans.
This product is the highest grade of our white miso.

*Made by only raw-materials from Japan.

*300g/8 (cup), Takumi 375g/8 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)

漉しタイプのみ取扱 (Only “smooth type”)

High

一般的な用途 / Conventional ways



京雑煮
Kyo Zouni



西京漬
Saikyo Miso Marinade



田楽料理・酢味噌
Dengaku・Vinegar Miso



ラーメン・鍋料理
Ramen・Hot- pot dish

新たな用途 / New and alternative ways



ソース Sauce



ドレッシング Dressing



スープ Soup



和・洋菓子
Sweets・Ice cream

西京漬用 味噌 / Saikyo-zuke Miso (for Marinade)



◆西京漬とは About “Saikyo-zuke” (Saikyo Miso Marinade)

京都の伝統料理の一つである【西京漬】は、味噌や酒でのばした 西京味噌に魚や肉の切り身を漬けた料理です。
「ギンダラの西京漬」は世界中の多くの日本食レストランで定番の人気のメニューです。

“Saikyo-zuke” is one of the traditional dishes in Kyoto, made by marinating seasonal fish or meat in Saikyo Miso extended with mirin and sake.
“Black cod Saikyo-zuke” is especially very popular menu at many Japanese restaurants around the world.



西京漬味噌 Saikyo-zuke Miso 500g/10, 2kg/6

別漬N-C Betsuzuke N-C 750gSP, 20kg

「西京漬味噌」は、西京漬専用の商品です。西京白みそ粒タイプをベースに調味しました。
こちらの味噌に食材を漬け込むだけで、簡単に本場京都の西京漬をお楽しみいただけます。
魚は勿論、お肉（鶏肉・豚肉）や野菜、クリームチーズ等幅広くお使いいただけます。

"Saikyo-zuke Miso" is based on Saikyo Miso grain type, seasoned sweetly and adjusted the viscosity, exclusively use for Saikyo-zuke (Saikyo Miso Marinade). It is easy to make Kyoto traditional Saikyo-zuke with this. This miso is best paired with fishes, meats(chicken, pork), vegetables, cream cheese.



＜西京漬の作り方＞ How to cook “Saikyo Miso Marinade”

1. 食材の重量に対して、3～4割の味噌を食材全体に塗ります。

Spread this Miso on the slice of ingredients about 30% to 40% for the weight of ingredients.

2. 漬け込み期間の目安は、冷蔵庫で1～2日間。

Marinate ingredients in this Miso for 1 to 2 days in a refrigerator.

3. 手で味噌を拭ってからフライパンにクッキングシートを敷き、ゆっくり焼き上げる。

Since it is easy to burnt, grill each side slowly and carefully with low heat on a fry pan with laying cooking sheet after wiping the miso by hand.



◆西京漬みそ 別漬 N-C Saikyo-zuke Miso “Betsuzuke N-C” 750g/12



「別漬」は、西京漬専用商品です。調味済のため、簡単に京都伝統の西京漬けが作れます。甘めに調味しているため、海外でも人気の商品です。

Betsuzuke is exclusive product for making Saikyo-zuke, since it is already seasoned, easy to cook “Kyoto traditional Saikyo-zuke” with this miso. Due to its sweet seasoning, it is a popular product overseas as well.

1. 食材の重量に対して、**3～4割の味噌**を食材全体に塗る。
Spread this Miso on the slice of ingredients about 30 to 40% for the weight of ingredients.
2. 漬け込み期間の目安は、冷蔵庫で**1～2日間**。
Aging this for 1 to 2 days in a refrigerator.
3. 手で味噌を拭ってからフライパンにクッキングシートを敷き、ゆっくり焼き上げる。



Since it is easy to burnt, grill each side slowly and carefully with low heat on a fry pan with laying cooking sheet after wiping off the miso by hand.

Recommend with
Fatty Fishes, Pork loin, Chicken thigh / breast

◆西京 塩こうじ Saikyo “Shio Koji” 750g/12



「西京塩こうじ」は、西京味噌と同じ糖度の高い米麹を使用しており、塩分は8%と低塩のため、従来の塩こうじ(塩分12%前後)より**円やかな味**になっています。

Since Saikyo Shio Koji is made with the same “Proprietary Rice Koji with high sugar content” as Saikyo miso, and salt content is low only 8%, it tastes milder than generally Shio Koji (salt 12%).

1. 食材の重量に対して、**2～3割の塩こうじ**を食材全体に塗る。
Spread this Shio Koji on the slice of ingredients about 20 to 30% for the weight of ingredients.
2. 漬け込み期間の目安は、冷蔵庫で**1～2日間**。
Aging this for 1 to 2 days in a refrigerator.
3. 手で塩こうじを拭ってからフライパンにクッキングシートを敷き、ゆっくり焼き上げる。



Since it is easy to burnt, grill each side slowly and carefully with low heat on a fry pan with laying cooking sheet after wiping off the Shio Koji by hand.

西京漬専用商品 / Products for Saikyo-zuke (Marinade)



上漬
Jozuke



別漬
Betsuzuke

「上漬/別漬」は、西京白みそ粒タイプをベースに米発酵調味液等で調味しました。
「西京漬味噌」に比べて甘味を強めに調味し、粘度を緩く調整した漬込みやすい形状になっています。

Saikyo-zuke Miso “Jozuke / Betsuzuke” is exclusive use for Saikyo Miso Marinade which is seasoned with rice fermented seasoning liquid. Since this product is seasoned sweeter and formed smoother than “Saikyo-zuke Miso”, it is more suitable for producing on a large scale.

*10kg (box), 20kg (box)

Jozuke White Miso grain type: 73% / Sweetness: 4 / Viscosity: **Low**

Betsuzuke White Miso grain type: 63% / Sweetness: 4 / Viscosity: very **Low**



西京漬インジェクション用
Saikyo-zuke for Injection

「西京漬味噌インジェクション用」は、**40μ(0.04mm)**に【**微粒化**】した西京白みそをベースに調味した革新的な味噌床です。
【**半液状**】のため、従来の製品と比較して【**浸透率が高く、焼成時に焦げにくく**】なっています。
またインジェクターやタンブラーを使用したライン製造が可能です。もちろん従来の本漬や深絞り加工でも使用いただけます。

“Saikyo-zuke Miso for Injection” is a liquid type of seasoned miso for Saikyo Miso Marinade (Saikyo-zuke).

This innovative product enables the line production by Injector & Vacuum Tumbler.

(It can be use for generally way of marinating process & deep drawing process, too.)

The base of this product “Saikyo Miso” has been “**atomized to 40 microns particle size**” from 0.8mm,
the penetration rate is higher than generally miso. Also this liquid miso is hard to burnt.

*12kg (Bag in box)

Miso granule type: 50% / Sweetness: 4 / Viscosity: Liquid



濃漬
Koizuke

「濃漬」は、西京甘口みそ(12割麹・塩分7%)をベースに西京漬専用に調味した、旨味と甘味のバランスが取れた味噌床です。
従来の西京漬に比べて【**旨味と風味が引き立つ濃厚な仕上がり**】になります。

Saikyo-zuke Miso “Koizuke” is based on “Aamakuchi Miso (Rice 12: Soybeans 10 Salt 7%)” grain type and seasoned sweeter for Saikyo Miso Marinade, it has a good balance between Umami and Sweetness.

Compared to traditional Saikyo Miso Marinade, it has a richer finish with stronger umami and flavor.

*750g/12 (Spout pouch with cap), 10kg (box), 20kg (box)

Amakuchi Miso grain type: 64% / Sweetness 3 / Umami: 4 / Viscosity: Low

調理味噌 / Prepared Miso



120g/12*4



500g/10

西京田楽味噌 -白みそ風味- Dengaku Miso -White Miso flavor-

「田楽味噌～白味噌風味～」は、西京白みそに胡麻を合わせて風味豊かに仕上げた京都特有の田楽味噌です。豆腐や賀茂ナスの田楽料理や和え物は勿論、野菜スティック、お肉や魚のグリル、寿司ネタの上にのせて炙る「炙り寿司」も人気です。

“Dengaku Miso -White miso flavor-” is a sweet, fragrant concoction of Saikyo Shiromiso & sesame, and various other ingredients. This miso is best paired with vegetable, meat, fish dishes, Yaki Onigiri (grilled rice bowl) as a sauce, and also it is very popular for the topping of “Aburi Sushi” (put this miso on a low fish and broil the surface lightly).



120g/12*4



500g/10

西京田楽味噌 -赤出し風味- Dengaku Miso -Red Miso flavor-

「田楽味噌～赤だし味噌風味～」は、豆みそと西京白みそを調合した、京風赤だし田楽味噌です。豆腐田楽や味噌おでん、焼きおにぎりのタレ、寿司ネタの上にのせて炙る「炙り寿司」も人気です。

“Dengaku Miso -Red miso flavor-” is a blend miso of “Saikyo Shiromiso” & “Soybean Miso”, seasoned mild sweetened with sesame & various other ingredients. This miso is best paired with vegetable, meat, fish dishes, Yaki Onigiri (grilled rice bowl) as a sauce, and also it is very popular for the topping of “Aburi Sushi” (put this miso on a low fish and broil the surface lightly).

調理味噌 / Prepared Miso



柚子味噌 120g/12*4
Yuzu Miso



「柚子味噌」は、柚子の風味と香りが生きたお味噌です。西京白みその円やかな甘みと柚子の爽やかな香りが素材の味を引き立てます。風呂吹き大根、魚介やお肉に付けて柚子香焼きはもちろん、野菜スティックや冷奴のディップ、炙り寿司のソースにもお勧めです。

“Yuzu miso” is a sweet, fragrant concoction of Saikyo Shiromiso, grated yuzu zest and various other ingredients. This light and refreshing yuzu miso is best paired with Furofuki Daikon, fish, meat, and vegetable dishes as a sauce, and also it is very popular for the topping of “Aburi Sushi” (put this miso on a low fish and broil the surface lightly).



からし酢味噌 120g/12*4
Mustard Vinegar Miso



「からし酢味噌」は、西京白みそにほんのり辛子を効かせ、上質のお酢とブレンドしたすっきりとした味わいに仕上げた酢味噌です。定番のほたるいかは勿論、和え物や野菜、蒸し鶏や魚介類等にかけてサラダ風にしても美味しくお使いいただけます。

“Hot-mustard vinegar miso” is a blend of Saikyo Shiromiso, mustard and vinegar. The sharp and spiciness of the mustard is mellowed by the sweetness of the miso and sourness of the vinegar making this blend tart but pleasing to the palate. This miso is best paired with chicken, fish, and vegetable dishes as a sauce/dips or dressing.



胡麻味噌 120g/12*4
Sesame Miso



「胡麻味噌」は、胡麻の風味と香りが生きたお味噌です。西京白みその円やかな甘みと胡麻の風味が素材の味を引き立てます。豆腐田楽、茄子の味噌炒め、野菜スティックや冷奴のディップ、創作寿司のソースにもお勧めです。

“Sesame Miso” is a blend of Saikyo Shiromiso and sesame. The mild sweetness of Saikyo Miso & sesame flavor enhance the taste of ingredients. This miso is best for Dengaku dishes, fried dishes, dips/sauces, and also it is very popular for the toppings of “Aburi Sushi” (put this miso on a low fish and broil the surface lightly).

西京赤みそ・西京さくら / Saikyo Red Miso, Saikyo Sakura



西京赤みそ 375g /8
Saikyo Red Miso

さわやかな香りとコクのある味わいで、味噌の持つ豊かな風味を楽しんでいただけます。

お味噌汁はもちろん、味噌漬けや煮物、ソースのベースなど調味料としてお使いいただけます。

“Saikyo Aka Miso” is a light brown color & medium salty miso. It tastes mild & refreshing with rich flavor.

It is best paired with Miso soup, marinades, stewed dishes, and also as a sauce, soup, dressing.

*375g/8 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)



西京さくら 375g /8
Sakura Miso

京都の「西京白味噌」と東海地方の「豆味噌」を調合した、「京都独特の上品で円やかな風味の赤だし」です。

豆みその「深い旨み・独特の渋み」と西京白味噌の「上品な甘味、コク」が調和し、通常の赤だしよりマイルドな仕上がりになってます。赤だしのお味噌汁や田楽料理は勿論、味噌煮込みうどんや鍋料理、中華風ソース等にお使いいただけます。

“Saikyo Sakura Miso” is Kyoto style Akadashi (Red miso), made by mixing “Saikyo Shiro Miso” from Kyoto & “Soybean Miso” from Tokai Region. The harmony of the “refined sweetness” from White Miso and “deep taste and unique bitterness” from Soybean Miso created milder Red Miso.

This miso is generally used for Akadashi miso soup, and as a sauce/soup for dengaku dishes, Nabe (hot-pot dishes), stewed dishes, and Chinese fried dishes.

*375g/8 (cup), 1kg/6 (cup), 2kg/6 (cup), 4kg/4 (box), 10kg (box), 20kg (box)

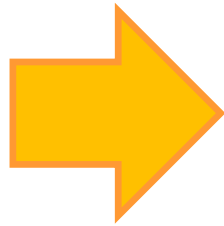




■西京焼 Saikyo-zuke (Saikyo-yaki) / Marinated with Saikyo Miso

京都の伝統料理の一つである「西京漬(焼き)」は、味醂や酒でのばした 西京味噌に魚や肉の切り身を漬けた料理。
特に「ギンダラの西京漬」は世界中の多くの日本食レストランで人気の定番メニューです。サーモンや豚肉、鶏肉にもお勧め。

“Saikyo-zuke” is one of the traditional dishes in Kyoto, made by marinating seasonal fish or meat in Saikyo Miso extended with mirin and sake. “Grilled Black Cod marinated with Saikyo Miso” is very popular menu at Japanese restaurants around the world. It also recommend “Salmon”, “Pork loin” and “Chicken thigh”.



Saikyo White Miso “Bessen” & “Josen”



Saikyo-zuke Miso/ Betsuzuke

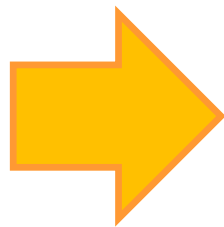


Shio Koji

■寿司のトッピング・ソース/ Topping & Sauce for Sushi menu

「炙り寿司」や「ロール寿司」は、世界中で人気の寿司メニュー。
田楽味噌-白味噌風味-や柚子味噌は、甘味で香りが良いため、炙り寿司のトッピングやロール寿司のソースにお勧め。

“Aburi Sushi (e.x. Seared Salmon Sushi)” & “Rolled Sushi” are very popular sushi menu around the World.
Since Dengaku Miso -White Miso Flavor- & Yuzu Miso are sweet and fragrant, it is recommended for these menus.



Dengaku Miso -White Miso Flavor-



Yuzu Miso

◆Aburi Sushi with prepared miso

Put a bit of prepared miso on a low fish,
and sear the surface lightly with a cooking
torch.

Low fish becomes juicy with sweet fragrant.

西京漬の作り方 / How to make Saikyo-zuke (Saikyo Miso Marinade)



Ingredients (for 4 people)		
Slice of fish / Meat (about 100g per each)	40	piece
Saikyo Shiromiso	300	g
Sake	50	ml
Mirin (Japanese sweet sake)	100	ml
*need more sweetness, add mirin or sugar		
Salt (for removing the water from fish)	small amount	



For Fish



For Pork



For Chicken

<Directions>

1. 水切り(魚の場合) / Draining (in case of Fish)

魚の場合、振り塩、または塩水処理で魚の水分を取り除く(例: 5%塩水で10分間)

*魚の水分を取り除くことで、味噌がより浸透しやすくなり、魚の臭みも取れる

*冷蔵庫で30~60分置いた後、ペーパータオルで魚の表面の水分を拭き取る

In case of fish, remove the water from fishes by swing salt or salt water treatment. (e.g. 5% salt water for 10 min)

*Taste of miso makes it easy to penetrate into fish.

*Leave fishes for 30-60 minutes in a refrigerator, wipe the water on fishes surface by paper towel.

2. 味噌床を作る / Make "Miso-doko" for marinade

西京味噌、みりん、酒をボウルで混ぜ合わせる。

-Put Saikyo Miso, Mirin, Sake into a bowl, mix together.

3. 漬込・熟成 / Marinade & Aging

味噌床の半分をトレイに敷き、魚を並べる。残りの味噌を魚全体にのばす。

*2~3日間、冷蔵庫で保管(熟成期間を設ける)

*味噌の使用量の目安は、食材の重量の30~50%

-Lay half quantity of miso in a tray, set fishes on miso, cover the top with remaining miso.

*As for the quantity of the miso, 30-50% by the weight of ingredients is the standard .

*Aging for 2-3 days in a refrigerator .

4. 焼成 / Grill

魚の表面の味噌を手で拭う(味噌は焦げやすいため)

フライパンにクッキングシートやアルミホイルを敷き、弱火で片面ずつじっくり焼き上げる

-Wipe the miso on fishes surface by hand (to prevent from burnt).

-Since it is easy to burnt, grill each side slowly and carefully with low heat on a fry pan with laying cooking sheet or aluminum foil.



西京白みそ別撰 Saikyo Miso "BESSEN"

