

【下川産原料を使った手作り味噌商品開発 記録写真】



糀種を植付ける



大豆を煮る



糀を取出す



仕込みの準備



糀をほぐす



糀の状況



樽への充填



大豆の水切り



原料の混合



原料を混合



仕込み仕上げ



熟成庫に保管



杉樽味噌試作



先進地視察



プロジェクト会議