

新商品！！

練馬大根おろし入り 八房唐辛子味噌

甘じょっぱく調味した味噌に練馬大根おろしを加え、かつて東京で多く栽培されていた「八房唐辛子」をたっぷりと入れたら、あとひく辛さのおかず味噌が完成しました。

八房唐辛子は、江戸時代に大流行した蕎麦には欠かせない「七味唐辛子」の原料として使用され、当時の内藤新宿を中心に栽培されていました。

都市化が進んだことや、鷹の爪が主流となったことで生産量が減ってしまったこの唐辛子は、さっぱりとした辛さで人気だったそうです。

○おすすめの食べ方

肉みそのような食感で、炊き立てご飯との相性は抜群！

生野菜やおでん、焼き肉のタレとの相性も◎

クセのない甘辛味は、お料理の調味料としてもご活用いただけます。

店頭価格：460円(税込)



※辛味が強い商品ですので、お子様や辛さが苦手な方がお召し上がりの際にはご注意下さい。