

商品包装について

ご希望に応じて、のし・紙袋をご用意いたします。



紙袋をご用意しております。
ご希望の方は希望枚数をご記入または
お申し付けください。



お祝い用(一般)



お祝い用(婚礼)



仏事用



内のし包装や外のし包装のご希望、
その他ご希望も対応させていただきますので、
お気軽にお問い合わせください。

内のし包装:のし紙をかけてから包装いたします。
外のし包装:包装してからのし紙をかけます。



お祝い用(短冊)

全国どこでもお届けします。

ご注文方法



郵便でのご注文 同封の専用申込書でお申込みください。



電話でのご注文 受付時間:午前9:00~午後5:00
定休日には留守番電話にて承ります。

☎ (0776) 24-0081

☎ (0120) 24-0081



FAXでのご注文 (0776) 22-0740



インターネットなら
超カンタン
ご予約お申込み

米五のみそ

検索

お支払い方法

郵便振替・コンビニ
振込み

商品と一緒にお届けした専用伝票で、
お近くの郵便局・コンビニからどうぞ。

ヤマト代引き
手数料

代引をご希望の方はご注文時に
お知らせください。
お買い上げ金額税込10,000円未満の方のみ、
代引き手数料330円申し受けます。

クレジットカード
オンラインショップご利用時のみ

VISA、MASTER、JCB、
AMEXカードがご利用いただけます。

口座案内

【郵便局】郵便振替口座 (00700-6-4629)
【銀行振込】みずほ銀行 福井支店(当座0101677)
Pay Pay銀行 本店(普通6477771)
【口座名義】カ)コメゴ

基本的には商品先送り代金後払いシステムですが、次の場合のみ
代金先払いとさせていただきます。

※初めてお買物いただいた方。

※未払い金額が2万円を超過する場合。

※弊社規定のお支払い期限内にご入金いただいていない場合。

送料

合計金額		本州・四国・九州	北海道	沖縄
10,000円 未満	常温便	880円	1,540円	2,530円
	冷蔵・冷凍便	1,210円	1,870円	2,860円
10,000円 以上	常温便	無料	770円	1,760円
	冷蔵・冷凍便	無料	770円	1,760円

※価格はすべて税込みです。
※送り先1ヶ所の場合となります。
※重さ・大きさに関しては宅急便(クロネコヤマト)に準じます。

常温 と 冷蔵	1個口	冷蔵便	送料 1,210円
をご注文の場合 (本州・四国・九州)			
冷蔵 と 冷凍	2個口	冷蔵便	送料 1,210円
をご注文の場合 (本州・四国・九州)			
常温 と 冷蔵	2個口	常温便	送料 880円
をご注文の場合 (本州・四国・九州)			
		冷凍便	送料 1,210円

※それぞれの梱包ごとのお買い上げ金額が送料サービスの対象となります。

ご返品・交換

商品には万全を期しておりますが、万一不良品・破損品などがございましたら、商品到着後1週間以内に着払いにて弊社へご返品くださいませ。良品と交換もしくはご希望により代金をお返しいたします。

個人情報の取扱いについて

当店では、個人情報保護に関する法令およびその他の規範を順守します。お客様の個人情報は適切に管理し、商品の発送・ご連絡・季節のパンフレット送付に利用する以外の目的では使用いたしておりません。

KOME GO

ITEM INFORMATION



CONTENTS

- P.2 米五の思い
店舗ご案内
- P.3 おすすめレシピ
- P.4 味噌
- P.6 手作りみそ
- P.7 越前おみそ汁
- P.8 おかずみそ
- P.10 お惣菜
- P.11 ご飯のお供&調味料
- P.12 甘酒・麴加工商品
- P.13 お菓子
- P.14 福井の味
- P.15 ギフトセット



新しい懐かしい味

創業天保2年 大本山永平寺御用達

株式会社 米五

本店

〒910-0019 福井県福井市春山2丁目15-26
TEL.0776-24-0081 FAX.0776-22-0740



有効期限: 2027年5月

※表示価格は、変更になる場合があります。



受継がれていく 職人の技と心。

「伝統の味を守る。
それに加え、
時代に合わせた
新しい味を追い求める」



基本を忘れずに 想いをこめて造る。

古い蔵が持つといわれる「蔵ぐせ」。床にも壁にも柱にも、長年生き抜いてきた蔵独自の酵母菌が生み出す蔵ぐせを守るため、職人たちは代々蔵の掃除と管理を徹底してきました。また、天然熟成を主とする米五では、蔵の中の温度差や発酵の進み具合を把握することも重要な仕事です。一級米造製造技能士の資格を保持し、経験や職人の勘に加え、確かな技術で製造しています。さらには素材一つひとつにも妥協はしません。原産地や流通経路などを確認した国内産の原料を使うことはもちろん、時には産地まで足を運び、農家の生産方法や熱い思いに納得、共感した上で直接契約しています。現在のように食の安全・安心が注目されるずっと以前から、職人自らが原材料の品質管理を徹底しています。こうした素材や製法へのこだわりと魂を込めて味噌造りに取り組む職人たちの情熱や技術、そして米五の蔵に長年生き続ける酵母菌が三位一体となって生み出す究極の味わいこそ、米五にしかできません。「お客様に美味しい味噌と満足感をお届けする」という信念は揺らぐことなく受け継がれています。それは味噌造りに直接携わる職人だけではなく、米五の全社員が持っている共通理念です。

SHOP INFORMATION



ショップ

味噌の量り売りや、味噌を中心とした発酵食品の数々、味噌や甘酒などの発酵ジェラートが手軽に楽しめるテイクアウトコーナーもあります。



みそカフェ「misola」

コンセプトは、「みそに恋する」。ランチメニューを始めとした、さまざまなメニューをご用意しております。



体験教室

手づくりみそ教室やみそだま体験などができる体験教室です。体験を通して日本の食文化を広めていきます。 ※要予約

家でも簡単に!! 米五のみそレシピ

今話題のカラフルなみそだまと、
みそカフェ「misola」で大人気のメニューのご紹介です。
ぜひご家庭でもお召し上がりください。

お湯を注ぐだけで簡単! おみそ汁のみそだま

ベースはお好みの味噌と顆粒だしを混ぜ合わせたものを使用。
具材はすべて日持ちするもの(乾燥具材)をご用意ください。

1 味噌×チーズが好相性!

材料/
フリーズドライチー
ズ、乾燥キャベツ、
乾燥ニンジン、乾燥
レンコン



2 五色あられで可愛く!

材料/
五色あられ、乾燥白
菜、フリーズドライ
豆腐



3 ごまの香ばしさが美味しい

材料/
白ごま、乾燥キャベ
ツ、乾燥にんじん、
乾燥味噌(星形)



4 可愛いお麩を使ったアレンジ

材料/
乾燥麩(花形)、
乾燥キャベツ



ポイント 具材は、みそだまの表面だけでなく、中にもしっかりと混ぜ込んで作ることで具だくさんの美味しいおみそ汁が楽しめます。



ポイント 田楽みそ(あまくち)やカレーみそを乗せるのもおすすめです!

みそカフェmisolaの焼きおにぎり

おにぎりをカリッと焼いてお好みのお味噌を乗せるだけ!「みそカフェmisola」で人気の焼きおにぎりのレシピです。お味噌とトッピングを変えれば、いろんな組み合わせのおにぎりが楽しめます。

材 料(おにぎり2個分)

炊きたてのごはん……………85~90g
ごま油……………大さじ1
〈鍋みそのおにぎり〉
鍋みそ……………大さじ1
とろけるチーズ……………適量
〈そばみそのおにぎり〉
そばみそ……………大さじ1
細ねぎ……………適量
※そばみそのおにぎりには五穀米を混ぜて
炊いています(1合につき五穀米20g)。

つくり方

①炊きたてのごはんを三角にぎる。
②ごま油をひいたフライパンにおにぎりをのせて、両面がカリッとなるまで焼く。
③②にお味噌をのせる。鍋みそのおにぎりはチーズを乗せた後、ガスバーナーで表面を炙る(オーブントースターで軽く炙るのもOKです)。そばみそのおにぎりは細ねぎを散らす。

ピックアップ 福井のおかずみそ



はまなみそ

蒸し煮した大豆を、炒ったひき割小麦(または裸麦)と合わせて、麹菌を培養したものに、米こうじなどを加えて発酵・熟成させた福井県独自の逸品。さらにナスやしその実、白ゴマなどを加えています。少し甘めに仕上げられており、白いご飯やふろふき大根に合わせるのもおすすめです。

◎おかずみそ 120g ⇒08P

はまなみその由来

「はまなみそ」の由来は、諸説ありますが、江戸時代に徳川家康の次男である結城秀康が越前(福井県北部)に赴任した際に、静岡県の浜名湖周辺で作られていた「浜なつとう」を持ち帰り、家臣や村人などにも広め、冬場の福井の味として独自に改良されてきたとも言われています。「米五」で作っている「はまなみそ」は夏に収穫されたナスを塩漬けしたものを使い、10月から3月までの季節限定の商品となっています。

米五自慢の こだわり味噌

米、大豆、塩、水。
このたった4つの素材の配合と、創業以来、
蔵に息づく酵母菌が米五ならではの
多彩な味噌を生み出します。
小さな蔵だからこそ実現した、
豊かな香りと旨味をぜひご賞味ください。



ほまれ

伝統の味を受け継ぐ二年熟成の
最高級味噌。

脱皮大豆をぜいたくに使用。
2度の夏を越すことで
塩なれし、大豆の
旨味が一層増します。

商品番号	容量・価格	
183260	500gカップ	1,533円
182220	1kg袋	2,862円
189220	量り売り	2,862円/kg

大豆

蔵

米五だけが作ることを許された
大本山永平寺の味噌蔵の味。

厳重な温度管理で御用達味噌を再現。
塩分12.3%の中辛味噌です。

蔵味噌(粒)	蔵味噌(すり)
商品番号	商品番号
023260	023160
500gカップ	500gカップ
864円	864円
022220	022120
1kg袋	1kg袋
1,296円	1,296円
029220	029120
量り売り	量り売り
1,296円/kg	1,296円/kg

大豆

大豆

夏期
冷蔵便

6月～9月に発送の場合、冷蔵便(330円加算)での発送となります。ご了承ください。

馬鹿ばやし

米こうじのまろやかさが際立つ
香り高い味噌。

素材の美味しさに加えて
米こうじの旨みも際立った
味噌です。

商品番号	容量・価格	
163260	500gカップ	1,134円
162251	1kg袋	1,782円
169220	量り売り	1,782円/kg

大豆

一番
人気!

粒

夏期
冷蔵便

杜の歓び

コクと風味が活きた木桶仕込みの
地産地消味噌。

大野産「白目青大豆」と
特別栽培米コシヒカリ、
小浜の手作り塩を
越前杉の
木桶で熟成。

商品番号	容量・価格	
143260	500gカップ	1,252円
142220	1kg袋	2,322円
149220	量り売り	2,322円/kg

大豆

木桶
仕込み

粒

夏期
冷蔵便

越前こうじ味噌

米五の知恵と経験を
凝縮した昔ながらの味噌。

国産原料を使用。福井県内の学校給食
や飲食店でもお使いいただいています。

越前こうじ味噌(粒)	越前こうじ味噌(すり)
商品番号	商品番号
003260	003160
500gカップ	500gカップ
594円	594円
092220	092120
1kg袋	1kg袋
842円	842円
099220	099120
量り売り	量り売り
842円/kg	842円/kg

大豆

大豆

夏期
冷蔵便

天保2年

頑固にこだわり続けた
まろやかさ。

米五の創業年を冠した、
こだわりの逸品。
「手作り味噌セット」の
できあがりと
一番近いお味噌です。

商品番号	容量・価格	
033260	500gカップ	950円
032220	1kg袋	1,436円
039220	量り売り	1,436円/kg

大豆

粒

夏期
冷蔵便

白味噌

米こうじによる上品な甘さと、
淡黄色の美しい色合いが特徴。

短期熟成で、米こうじが多く、塩分が少ない味噌。

白味噌(粒)	白味噌(すり)
商品番号	商品番号
212220	212120
1kg袋	1kg袋
1,576円	1,576円
219220	219120
量り売り	量り売り
1,576円/kg	1,576円/kg

大豆

大豆

粒

すり

夏期
冷蔵便

星宵(ほしよい)

コクが特徴ある
すり味噌。

深いコクと香りは、
加熱しても無くなりません。
煮込み料理やラーメンに
おすすめです。

商品番号	容量・価格	
043160	500gカップ	928円
042151	1kg袋	1,404円
049220	量り売り	1,404円/kg

大豆

すり

赤だし味噌

渋みと芳醇な香りが特徴の
だし入り豆味噌。

豆味噌本来の味に、
かつおだしの旨みと
ほどよい甘み。
しじみの味噌汁などに
最適です。

商品番号	容量・価格	
222220	1kg袋	993円
229220	量り売り	993円/kg

大豆

すり

米五の味噌塩分表

	味噌名	塩分
甘口 ↑	白味噌	5.1%
	極味・馬鹿ばやし	11.9%
	ほまれ	12.1%
	杜の歓び	10.9%
	天保2年	11.6%
	星宵	12.1%
	越前こうじ味噌	12.1%
	赤だし味噌	10.5%
中辛 ↓	蔵	12.3%

極味

きわみ

特別木桶仕込味噌

ご予約限定味噌

ご予約承り期間は毎年9月1日～9月30日
毎年11月に蔵出ししてお届けします。

仕込みから熟成、蔵出しに至るまで、
全ての工程に職人の勤、経験が活かされる「極味」。
全国各地から取り寄せた選りすぐりの素材で造ります。

《米》 “名水の里”で知られる福井県
大野市で限定生産されたコシ
ヒカリ

《大豆》 北海道産で減農薬にこだわ
った特別栽培大豆

《塩》 2年の蔵月をかけて磨きだ
した自然結晶塩

ご家庭用 箱入り(2kg)

手作りみそ

世界にたった1つの
My味噌を作ろう

自宅で味噌作りが楽しめるセット。
すべての材料とわかりやすい説明書付きで
誰でも気軽に自家製味噌の仕込みができます。



出来上がり約5.3kg

手作りみそセット

リピーターの方や本格的に
みそ作りをしたい方におすすめです。

- 北海道産大豆1.3kg ●塩700g
- 米こうじ500g×3(1.5kg) ●わかりやすい説明書付き

商品番号	容量・価格
540500	桶・おとしぶた付き 5,184円
540501	原料のみ 4,536円

出来上がり約1.8kg

お試し 手作りみそセット

初めて手作りみそに挑戦する方へ。
まずは少量タイプから始められるお試しセットです。

- 北海道産大豆430g ●塩700g
- 米こうじ500g×1 ●わかりやすい説明書付き

商品番号	容量・価格
540530	桶付き ※おとしぶたは付きません 2,160円
540531	原料のみ 1,944円

米こうじ

国産のお米を使用した米こ
うじです。みそ作りだけでなく、
甘酒やこうじ漬けにぜ
ひお使いください。



商品番号	容量・価格
530100	500g真空パック 842円
530200	量り売り1kgあたり 1,560円

大豆

北海道産の厳選大豆です。
米五の味を生み出す吟味
された原材料をご家庭でも
お使いください。



商品番号	容量・価格
540200	量り売り1kgあたり 1,080円

みその仕込みってこんなに簡単!!

※出来上がり5.3kgの作り方です。



大豆をよく洗い、約4倍量の
水を入れて約半日吸水させま
す。その後、大きめの鍋で3~
6時間、大豆が軟らかくなるま
で煮ます。

ポイント①

煮る時間の目安は指で
楽につぶれるぐらいです。



大豆を煮ている間に米こうじ
1.5kgと塩630gを混ぜ「塩切
りこうじ」を作ります。煮えた大
豆は熱いうちにビニール袋に
入れ、ピンなどでつぶします。

ポイント②

熱いうちにつぶすと
簡単です。



塩65gと水（または大豆の煮
汁）500~600ccを混ぜ、つ
ぶした大豆と塩切りこうじを
一緒に混ぜ込んで「仕込み味
噌」を作ります。

ポイント③

ムラのないよう
しっかり混ぜます。



「仕込み味噌」を桶の底に打
ち付けるようにして詰め、縁
に塩をふってラップで表面を
覆い、おとしぶたと重石をの
せて熟成させます。

ポイント④

桶に仕込んだら
空気に触れないようにします。

- ⑤ 直射日光の当たらない涼しいところに桶を置き、4か月ほど後に一度しゃもじなどで上下を入れかえます(天地返し)。
仕込みから半年~1年で食べごろの味噌が完成します。

越前おみそ汁

フリーズ
ドライ

米五だからできる、
本格的な味わいをお手軽に…

米五の味噌を手軽に味わえるフリーズドライタイプのおみそ汁。
パッケージや味も変わってさらに本格的な味噌汁が味わえます。

米五のフリーズドライのおみそ汁は、生きたままの味噌を-30℃で凍結させ、
真空の状態乾燥させて作りました。具材との組み合わせを考えて
ベースのみそ汁にも一工夫を加えたことにより、
より本格的なみそ汁をお楽しみいただけます。



永平寺の台所・大庫院でお使いの蔵味噌を使ったおみそ汁です。



豆腐

豆腐、わかめ、ねぎ、油揚げという定
番の具材がたっぷり。なめらかな豆
腐の食感や油揚げのkokoro、わかめ、
ねぎの風味が食欲をそそる定番の一
品です。



商品番号	容量・価格
112010	1食 216円



豚汁

目指したのはちょっと贅沢な家庭の
味。具材の食感がしっかりと残るよ
うこだわりました。豚肉の甘みと煮込
んだ根菜の滋味深い味わいが楽し
める具だくさんの豚汁です。



商品番号	容量・価格
112020	1食 216円



揚げなす

香ばしい揚げなすがたっぷり入っ
た風味豊かな味噌汁です。とろりと
柔らかい揚げなすと油揚げの旨み
が、味噌汁の美味しさをさらに引き
立てています。



商品番号	容量・価格
112040	1食 216円

たったコレだけ！本格的なみそ汁が作れる！

Step-①

- ①中身を
お碗に
入れる



Step-②

- ②お湯を
そそい
ですぐ
混ぜる



Step-③

- ③美味しい
おみそ汁の
完成！



ご贈答にはこちら!!



越前おみそ汁
6食セット(ギフト箱入り)

商品番号	容量・価格
112100	各2食入 1,350円



越前おみそ汁
9食セット(ギフト箱入り)

商品番号	容量・価格
112400	各3食入 1,944円



越前おみそ汁
15食セット(ギフト箱入り)

商品番号	容量・価格
112180	各5食入 3,456円



越前おみそ汁
30食セット

商品番号	容量・価格
112300	各10食入 6,264円

※表示価格は全て税込価格です。07

おかずみそ

食卓に手軽な一品。
お料理のバラエティが広がります。

あったかい白いご飯と共に味わえば、
何杯でも食べられてしまう
ご飯のお供が勢ぞろい。ご飯以外にも
野菜やこんにゃく、豆腐などと合わせて
美味しい多彩なみそをぜひどうぞ。



はまなみそ

蒸し煮した大豆を、炒ったひき割小麦（または裸麦）と合わせて、麹菌を培養したものに、米こうじなどを加えて発酵・熟成させた福井県独自の逸品。さらにナスやしその実、白ゴマなどを加えています。少し甘めに仕上げており、白いご飯やふろふき大根に合わせるのもおすすめです。

はまなみその由来

「はまなみそ」の由来は、諸説ありますが、江戸時代に徳川家康の次男である結城秀康が越前(福井県北部)に赴任した際に、静岡県の浜名湖周辺で作られていた「浜なっとう」を持ち帰り、家臣や村人などにも広め、冬場の福井の味として独自に改良されてきたとも言われています。『米五』で作っている「はまなみそ」は夏に収穫されたナスを塩漬けたものを使い、10月から3月までの季節限定の商品となっています。

商品番号	容量・価格
303840	120g カップ 594円
302120	1kg 袋 2,592円

小麦 大豆 ごま



越前そばみそ

福井県産のそばの実を使用。甘みの中にほんのり辛味があります。



商品番号	容量・価格
393840	120g カップ 594円
399120	1kg 袋 2,376円

小麦 そば 大豆 ごま

もろみみそ

濃い口のもろきゅう派、お酒の好きな方に おすすめです！



商品番号	容量・価格
379840	120g カップ 594円
379120	1kg 袋 2,376円

小麦 大豆

ゆずみそ

厳選したゆずの香りや風味が引き立ち、野菜にあうみそです。



商品番号	容量・価格
376840	120g カップ 594円
376820	1kg 袋 2,592円

大豆

鯛みそ

特製白味噌に赤みそを加え、鯛のそぼろを練り込みました。



商品番号	容量・価格
375840	120g カップ 594円
375820	1kg 袋 2,592円

大豆

なんばみそ

なんばの辛味が効いて、焼き魚や炒め物の隠し味に最適です。



商品番号	容量・価格
324140	120g カップ 594円
324120	1kg 袋 2,376円

大豆

おかずみそセット

『米五』自慢のおかずみその中からおすすめをえらびました。専用ギフト箱にお入れしますので、贈り物としても喜ばれます。



●越前そばみそ ●はまなみそ ●ゆずみそ
※4月～9月ははまなみそに代わり、もろみみそになります。

商品番号	容量・価格
701031	各120g カップ 1,782円

小麦 そば 大豆 ごま

使いやすいパウチタイプで、かけたり和えたり自由自在。
普段の料理にプラスしていつもと違う美味しさに。



酢みそ

お酢と地がらしの絶妙なバランスでさっぱりとした味わい。ふきのとうやわらびなどの山菜やタコやイカと相性ぴったりです。



商品番号	容量・価格
321100	130g 432円

大豆



田楽みそ(地がらし)

少量使いもしやすいので、より様々な食材の味を引き立てます。豚カツやお肉のソテーのソースにもおすすめです。



商品番号	容量・価格
369221	130g 432円

大豆



田楽みそ(あまくち)

まろやかな味わいは、大人だけでなくお子様にも大人気。ほっくりと落ち着く甘めの田楽味噌です。



商品番号	容量・価格
369121	130g 432円

大豆



ごまみそ

ごまの風味を生かして、ゆっくりと練り上げました。和え物や炒め物の味付けにもお使いいただけます。



商品番号	容量・価格
389110	130g 432円

大豆 ごま



カレー味噌

米五の味噌をベースに13種のスパイスを調合したカレー粉で味付けしました。



商品番号	容量・価格
325616	130g 486円

大豆 ごま



6~9月限定 冷や汁味噌

「蔵」味噌をベースに、香味野菜や天然だしを合わせたオリジナル。冷水と一緒にご飯にかけてどうぞ。



商品番号	容量・価格
328016	130g 432円

大豆

お惣菜

忙しい毎日に大活躍のお惣菜たち。
福井の食材とのコラボ商品も勢揃い。

みそソムリエが自信を持っておすすめする、
味噌が素材の味を引き立てたお惣菜の数々。
お肉やお魚は解凍して焼くだけ、
缶詰は開けるだけであっという間にできあがり!

〈国産〉豚ロースみそ漬け

国産豚と大本山永平寺御用達の「蔵」味噌とのコラボ商品。
冷めても味がしっかりとしているため、
お弁当のおかずにもぴったりです。



商品番号	容量・価格
870205	5枚入り(210g) 885円
870220	5枚入り×6パック 4,968円

冷凍便

大豆 豚肉

〈福井県産〉越前鶏みそ漬け

ヘルシーな越前鶏もも肉を
大本山永平寺御用達の「蔵」味噌で味付けしました。
味噌が鶏肉を引き立ててジューシーな味わいです。



商品番号	容量・価格
871105	250g 885円
871120	250g×6パック 4,968円

冷凍便

大豆 鶏肉

鯖のみそ漬け

脂ののったさばを米五が特別にブレンドしたお味噌に漬け込みました。3日間低温熟成した旨味たっぷりのみそ漬けです。



商品番号	容量・価格
875271	2切(約110g) 864円

大豆 さば

冷凍便

ふくいサーモンのみそ漬け

ほどよく上品な脂ののりと芳醇な旨みが自慢の「ふくいサーモン」を白味噌と越前こうじ味噌をブレンドした特別なお味噌に漬け込みました。



商品番号	容量・価格
875272	2切(約100g) 1,080円

大豆 さけ



冷凍便

ふくいサーモンとは?

温度の低いきれいな福井の海で育ったトラウトサーモンのことです。ふくいサーモンのおいしさは、上品な脂ののりともっちりとした肉質。サーモン特有の臭みがないことも自慢のひとつです。

にしんの煮付け(味噌味)



商品番号	容量・価格
882200	2切 約180g 1,080円

大豆 小麦

福井の老舗干物屋が作る米五の味噌で炊いたにしんは脂と旨味が染み、骨までやわらか。一夜干しを使用しており、ご飯にも酒にも合い、コク深く風味豊かで食べ応え十分です。

鯖缶



商品番号	容量・価格
882100	味噌煮 180g 702円
882150	醤油 昆布入り 180g 702円

大豆 さば

大豆 小麦 さば

鯖街道で知られる福井県小浜市老舗魚問屋田村長蔵選の脂ののった天然鯖をじっくり煮込んだ味わい深い逸品です。

冷凍便 冷凍食品をご注文の場合は、クール代330円(税込)が加算されます。(冷凍商品は常温商品と冷蔵商品と同梱はできません。別送になるため配送料はそれぞれに対してかかります。)

ご飯のお供&調味料

老舗味噌屋が厳選した
家庭に常備しておきたい美味。

おかずが足りないときに重宝しそうな
ふりかけやみそ漬けを始め、
健康で美味しい多彩な調味料など、
常備しておきたい逸品を集めました。



味噌ごまふりかけ

ビタミンEを含み、
コレステロールを改善する健康食として
注目のゴマ。
味わい深いふりかけです。

商品番号	容量・価格
811150	50g 356円

大豆 ごま



わかめご飯の素

海藻の中でも最も
ミネラルバランスが良い
わかめは、
疲れやすい体に
ぜひおすすめです。

商品番号	容量・価格
811130	65g 475円

ごま

コレがあれば!! 野菜が! お肉が! いつもと違う美味しさ!!



餃子のみそだれ

香辛料を効かせた米五自慢の味噌に、ほんのり効いたお酢と香ばしいごま油のアクセントで、餃子の美味しさが格段に引き立ちます。

商品番号	容量・価格
333100	130g 432円

小麦 大豆



越前鍋みそ

主原料はすべて国産を使用。
手軽に作る味噌鍋をはじめ、
鯖の味噌煮などの
調味料としても使えます。

商品番号	容量・価格
392028	4人前×2回分(400g) 648円

大豆



昆布とかつおのだしパック

羅臼昆布と特殊製法の荒節だけの「海生堂のだしパック」です。テトラ型だしパックなので簡単に本格的なだしがとれます。

商品番号	容量・価格
810421	70g(10g×7) 1,047円



辛口みそ漬け

国産野菜にこだわりました。
米五特製のみそ漬け用味噌に漬け込んだ
辛口のみそ漬けです。

商品番号	容量・価格
314720	大根(500g) 2,160円
314520	胡瓜(500g) 2,160円

小麦 大豆

かつおしょうゆ
鰹と昆布風味で、通常の醤油より塩分控えめの12%です。刺身、卵かけごはんなどがさらに美味しくなります。

商品番号	容量・価格
455025	400ml 392円

小麦 大豆

本醸造 純正醤油
「特級本醸造醤油」で根強い人気の品です。醤油本来の旨味が味と香りに生きています。煮物やかけ醤油としてどうぞ。

商品番号	容量・価格
401009	1ℓ 874円

小麦 大豆

※表示価格は全て税込価格です。 11

麴加工品

栄養価が高いだけでなく、旨味もアップした注目の発酵食。

健康食ブームの中、大注目のあまざけやこうじは、毎日でも取り入れたいスーパーフード。選りすぐりの食材で作った自慢の一品はぜひ毎日愛用してください。

米こうじ

国産のお米を使用した米こうじです。みそ作りだけでなく甘酒やこうじ漬けにぜひお使いください。



商品番号	容量・価格	
530100	500g真空パック	842円
530200	量り売り1kgあたり	1,560円



手作り塩こうじキット 出来上がり約450g

計量なし、お水だけ準備すればOK! ご自宅で簡単に塩こうじが作れるキットです。



わかりやすい説明書とみそカフェmisolaの塩こうじレシピ付き

商品番号	容量・価格	
540540	原料のみ	810円
540541	容器付き	1,026円
540542	ホーロー容器付き	2,805円

塩こうじ

国産米100%使用の米こうじに昔塩(国産)、水をあわせ、丹念に手間ひまかけて発酵させた調味料です。



商品番号	容量・価格	
532420	200g	648円

冷蔵便



米五のあまざけ

2026年4月リニューアル!! 2倍にのばしてお飲みいただく濃縮タイプ。福井県産のもち米を使用。

甘味料代わりにお料理やスイーツにも

商品番号	容量・価格	
620500	200g	540円

冷蔵便



ストレートあまざけ

砂糖は一切使用しておらず、こうじの甘さが懐かしい味わい。そのまますぐ飲めるストレートタイプです。

商品番号	容量・価格	
620216	310g	810円



糴のハンドクリーム みそらくりん

“糴でやさしい肌へ” 米五の糴がハンドクリームに! コメ発酵エキスを、ハリ・ツヤ・もっちり。お肌に美味しく、やさしい糴のハンドクリームです。

商品番号	容量・価格	
901100	30g	880円

※税率10%込の金額です。



お味噌を美味しくさせる糴はお肌の潤いを守る、お肌にも美味しい成分です。よくなじみ、さらさらした触感の糴のハンドクリームは、お肌の保湿やハリを保つ手助けをします。



お菓子

老若男女に好まれるやさしい味噌の味わい。

どこか懐かしい、素朴ながら食べ始めると癖になる味噌味のお菓子を多彩にご用意。絶妙な風味と甘じょっぱさは、味噌を食べ慣れていない方にもおすすめです。



味噌あられ

香ばしい生地に「蔵」味噌を使用。お酒のおつまみにもよく合います。



商品番号	容量・価格	
600450	味噌 50g	540円

小麦 大豆

600455	味噌マヨ 50g	540円
--------	----------	------

卵 大豆 りんご



みそかりんとう

ほどよい甘辛さが後を引く、リピーター続出の人気商品。



商品番号	容量・価格	
600500	160g	378円

小麦 大豆



みそせんべい

昔懐かしい素朴な味が自慢。食べ応えのある半月型です。



商品番号	容量・価格	
600410	半月型(14枚入)	356円

卵 乳 小麦 大豆



みそカステラ

米五の味噌を練りこんだ新感覚スイーツ。しっとりとした生地の高級感溢れるカステラです。



商品番号	容量・価格	
830801	0.375斤(約200g)	756円

※切れていないタイプのカステラです。

卵 小麦 大豆



みそ落花生

きなこ落花生 カリカリ、サクサクとした食感がクセになる豆菓子です。



商品番号	容量・価格	
830942	みそ 120g	378円

落花生 大豆

830943	きなこ 120g	378円
--------	----------	------

落花生 乳 小麦 大豆



味噌くるみ饅頭

米五の味噌の芳醇な香りと甘味が感じられる、まろやかで上品な味わい。



商品番号	容量・価格	
830750	10個入り	874円

卵 小麦 大豆 くるみ

※表示価格は全て税込価格です。13

冷蔵便

年間を通して、冷蔵便(330円加算)での発送となります。

福井の味

美味しい作物が育つ福井県で作られた
誇り高さ特産品を厳選しました。

福井県生まれのコシヒカリや
いちほまれを始め、
自然豊かな地で育った食材で作られた
自慢の加工品も豊富です。

花らっきょう

高級はちみつが入った、歯切れのよいシャキシャキの「福井県産 花らっきょう」。ほどよい甘さが食をすすめます。



商品番号	容量・価格
850151	60g 378円

りんご

うちまめ 打豆

高タンパク、低脂肪の大豆をつぶし、乾燥させた「打豆」。火の通りも早く煮物を始め、あらゆる料理に最適。



商品番号	容量・価格
840100	100g 324円

大豆

令和7年度産 越前大野 コシヒカリ

全国的に有名なコシヒカリの発祥地は福井県です。福井県の中でも名水100選に選ばれている、美味しい水の大野地区限定のコシヒカリです。

商品番号	容量・価格
521903	5kg 6,156円
521901	10kg 12,096円

※新米入荷時期(9、10月頃)に価格が変更となる場合がございます

令和7年度産 いちほまれ 2kg

「こしひかり発祥の地」福井が持てる技術の粋を尽くし、およそ6年の歳月を掛けて開発した次世代を担う全く新しいお米です。いちほまれ、という名前には、「日本一(いち)美味しい、誉れ(ほまれ)高きお米」となっており、という思いが込められています。

商品番号	容量・価格
521706	2kg 2,538円

※新米入荷時期(9、10月頃)に価格が変更となる場合がございます

粉わかめ

福井の名産品の粉わかめ。ご飯やおにぎりにかけると美味しくいただけます



商品番号	容量・価格
811160	8g 429円

福井県ってどんなところ？ 全国に誇る、福井の食と美味しい水

福井は年間を通して雨や雪の日が多く、それゆえ地下水も豊富で、おいしい水に恵まれた暮らしに溢れています。その水で育てられたお米「いちほまれ」は、2022年産の食味ランキング(日本穀物検定協会)で、5段階評価で最高ランクの「特A」を獲得しました。その他、全国で唯一、皇室に献上されるまさに冬の味覚の王者「越前がに」、鯖の糠漬「へしこ」、そばと大根おろしを組み合わせた「越前おろしそば」、煮崩れしないモチモチとした食感「上庄里芋」など全国に誇れる美味しい食がいっぱいです。



大切な人におすすめしたい、
味噌蔵の美味を
詰め合わせにしました。
贈った人に喜ばれること
間違いなしのセットです。
オンラインショップでは
その他の商品もごございますので
ぜひご覧ください。

夏期 冷蔵便

おすすめ味噌の2個セットです
味噌詰め合わせセット【KB】
●蔵味噌(すりタイプ・500gカップ)
●馬鹿ばやし味噌(粒タイプ・500gカップ)

商品番号	容量・価格
740146	2,000円

大豆

夏期 冷蔵便

桶の息吹を感じる味噌です。
馬鹿ばやし味噌3kg朱樽入
北海道産大粒大豆使用。天然熟成による生味噌。自然のまま生きている味噌の息吹を感じていただくために桶から直接、手詰めにした米こうじ味噌です。

商品番号	容量・価格
161803	3kg 5,778円

大豆

6月～9月に発送の場合、冷蔵便(330円加算)での発送となります。ご了承ください。
冷凍商品をご注文の場合は、クール代330円(税込)が加算されます。(冷凍商品は常温商品と冷蔵商品と同梱はできません。別送になるため配送料はそれぞれに対してがかかります。)

MISO GIFT

冷凍便

忙しい毎日
大活躍のお惣菜のセットです
**〈国産〉豚ロースみそ漬け
6パックセット**

商品番号	容量・価格
870220	5枚切り×6パック 4,968円

大豆 豚肉

手土産にもおすすめのギフトです おかずみそセット

●越前そばみそ ●はまなみそ ●ゆずみそ
※4月～9月ははまなみそに代わり、もろみみそになります。

商品番号	容量・価格
701031	各120g カップ 1,782円

小麦 そば 大豆 ごま

夏期 冷蔵便

人気のみその3個セットです
味噌詰め合わせセット【KBT】
●蔵味噌(すりタイプ・500gカップ)
●馬鹿ばやし味噌(粒タイプ・500gカップ)
●天保2年味噌(粒タイプ・500gカップ)

商品番号	容量・価格
740148	3,000円

大豆

夏期 冷蔵便

味と技を受け継ぎ、作り続けてきた味噌です。
越前こうじ味噌(粒)4kg木樽入
国産原料を使用し、飲食店などで広くお使いいただいています。

商品番号	容量・価格
091604	4kg 4,125円

大豆

フリーズドライ 越前おみそ汁 6食・15食セット(ギフト箱入)

商品番号	容量・価格
112100	各2食セット 1,350円
112180	各5食セット 3,456円

小麦 大豆 豚肉

※写真は一例です。

オリジナル ギフトセットも可能です。

お好きな商品をオリジナルのセットに箱詰めし、ギフト包装いたします。ご注文の際にお気軽にお問い合わせください。