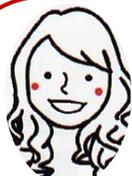




RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。



文政六年創業の味噌一筋に200年歩み続けてきた老舗店

大源味噌

食の都・大阪日本橋(にっぽんばし)の駅から徒歩3分に、味噌ソムリエのいるお店「大源味噌」本店さんがあります。本店2階の『MISOカフェ』では美味しい味噌汁が食べられ、健康・安心・安全をテーマにランチやカフェメニューも提供されています。食や料理教室、イベントを通じて、「味噌の価値や魅了」を発信されています。



「大源味噌」本店（大阪府中央区日本橋2-5-6）

平成27年にリニューアルオープンされました。

木造のシックな店構えですね。(^_^) ガラス扉の入り口は、

明るい店内の様子もうかがえて、思わず入りたくなりますね！



1Fはまるでカフェのよう！清潔感あふれる店内で、おしゃれなガラスケースにおかされている「お味噌」は、まるでジェラートのようです！！ 美味しそう♥ (^o^)

常時、16種類のお味噌と12種類のおかず味噌がそろえられています。

味噌ソムリエのスタッフさんにお聞きしながら、好みのお味噌を必要な量だけ買うことができるそうです。



7代目安齋社長とスタッフの皆さん

イケメンスタッフ勢揃いです！(^_^)b

たくさんの女性のお客様が殺到しちゃいますね！(*^-^*)



味噌の魅力を現代に伝える味噌伝道師「味噌ソムリエ」の資格を取得されたスタッフの方が、
対面販売にて、お味噌の特徴やお客様のニーズと好みに合うお味噌を提案されています。(^_^)v



味噌ソムリエ認定書



2Fは美味しいお味噌汁が食べられる『MISOカフェ』スペース

ランチはもちろん、カフェメニューではスイーツも食べられます。

女子にはたまりませ〜ん♥ (o^^o)

また、料理教室やみそ講座等、様々なイベントも開催されています。

MISOカフェ

cafe Menu

ランチタイム 11:00-14:00 L.O
カフェタイム 14:00-16:30 L.O

今週のおすすめ味噌汁付き
●おむすびプレートセット ¥740
カフェタイムにも、味噌汁がお召し上がりいただけます。

味噌カレー牛乳コーヒータピタリ！
●味噌パウンドケーキセット ¥800
お茶アイス付き。

●手作りみそぶりん ¥400

●黒糖わらび餅みそソース掛け ¥450

お味噌のスイーツがいろいろ入ってます。
●MISOパフェ ¥750

●味噌あいすモナカ (プレミアム) ¥470

●味噌クロワッサンの
クリームパン ¥278

●米麹の甘酒 (HOT/ICE) ¥400
●豆乳甘酒 (HOT/ICE) ¥500
●オーガニックコーヒー ¥500
●オーガニックダーズジントー ¥500
●ブレンドハーブティー ¥500
●オレンジジュース ¥500
●アップルジュース ¥500

創業文政六年
大源味噌

※表示価格は税別となります。

osaka
nippombashi

MISOカフェ LUNCH PLACE

毎週火曜日から土曜日まで営業中！！

LUNCH TIME 11:00～14:00 まで
(ご予約優先)

CAFE TIME 14:00～17:00 まで (L.O 16:30)

創業文政六年 大源味噌
「味噌」をはじめ発酵食品を使った
こだわりのやさしいランチ

豆乳甘酒と野菜の味噌汁のプレート ¥1200 (¥1296)
トランチセット ¥1500 (¥1620)

味噌カレープレートランチ ¥1200 (¥1296)
味噌カレー ¥1500 (¥1620)

味噌パフェ ¥750 (¥810)

味噌アイス ¥400 (¥432)

MISOカフェ 大阪市中央区日本橋 2-5-6

【ご予約、お問い合わせ】
06-6599-9123

こちらから今週のランチメニュー
をご確認いただけます→

お料理教室、講座
などのイベントを
開催しております

イベントページ

2F『MISOカフェ』のメニュー

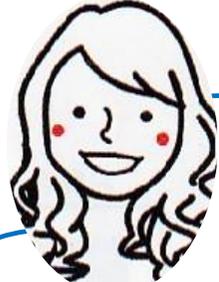
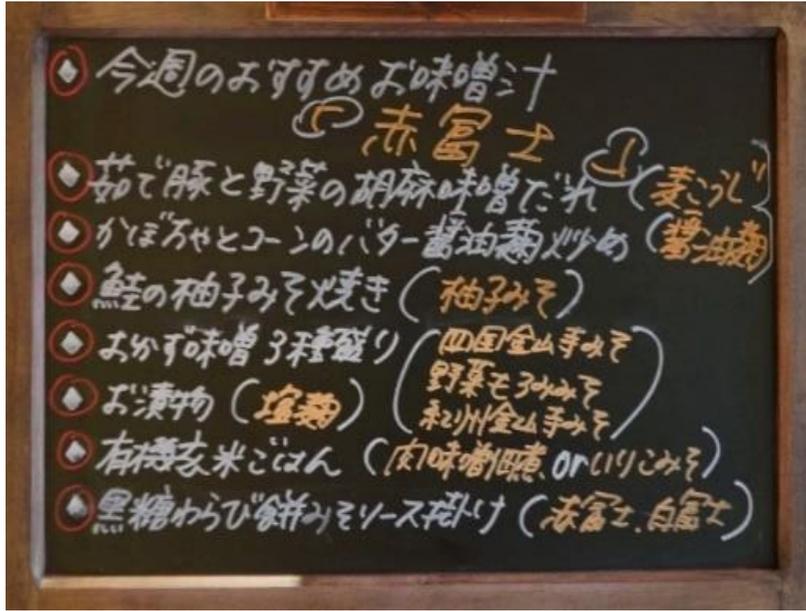
「味噌」をはじめ発酵食品を使った身体にやさしいランチ&カフェメニュー

なんとデザートまで味噌！ (@_@)

大源味噌で作ったお味噌汁は絶品です！！

季節ごと、週ごとに美味しいメニューを提供されています。

〈夏の週替わりランチメニュー〉 茹で豚と野菜のごま味噌だれランチ



大西店長

『MISOカフェ』さんのランチは「味噌」と発酵食品を使った心とからだにやさしい、季節感も感じられるメニューですネ。



ランチにプラスでミニ味噌パフェセット (味噌ケーキ・味噌アイス・甘酒シャーベット入り)

創業文政六年



大源味噌のルーツ

江戸時代末期の文政6年(1823年)に創業され、大阪では最も古い味噌屋として知られています。

竹島源蔵氏が、天秤棒を担ぎながら大源味噌を売りに歩いたことが始まりだと伝えられ、

明治時代に入り3代目にあたる初代・竹島平助氏によって「大源」の基礎が確立されました。



「大源味噌」のルーツ

復 興 か ら 今 へ

明治時代には、大阪の高級料亭や旅館などで使われるまでになり、日本全国にも広く親しまれるようになりました。大正時代に入ると海外輸出に取り組み、幅広いビジネスを展開しつづけ、味噌だけではなく、醤油の製造も行うほど、事業も拡大されました。

しかし、太平洋戦争によって、大源はそのすべてを失ってしまいます。

終戦後の焼け野原だった現在地で大源はスタートをきり、食糧難のため原料の調達もままらない中、昭和25年に復興を果たされました。



ビジネスの展開



復興から今へ

味噌へのこだわり

戦後の高度成長とともに人々の食生活が西洋化し、和食離れがおこりました。今は、味噌にとって恵まれた環境とはいえない時代です。スーパーでは、だし入り味噌が売られています。

しかし、大源さんは戦前に比べれば規模は違うものの、ずっと今の土地に根をはり、こだわりの味噌を提供し続けてこられました。

他にはない「大源」ならではの味、創業してから今まで大事に受け継がれてきた味を大切にしたい。そんな思いで、大源さんは味噌作りにこだわっていらっしゃいます。

甘みが自慢の白味噌をはじめ、濃厚な旨味の本格的な赤だし味噌等豊富な品揃えで、有名料亭や著名な寿司店で昔からご愛用されご定評をいただいているだけでなく、一般家庭でも広くご愛用されています。

お味噌で心豊かな人創り

現在7代目の安齋善行社長は、「味噌」への想いをこう語られていらっしゃいます。

『世界中から注目されている「和食」の食材のひとつの味噌を中心とした発酵食品の文化は、国内でも見直されるようになりました。

「味噌」は、麹菌により大豆を発酵、熟成させた食品です。その発酵過程で元来豊富な栄養成分がさらに優れたものになり、そこに味噌独自の機能性成分や旨味が加わります。発酵することで栄養が消化吸収されやすくなり、腸内環境にも良い影響があります。

「味噌」は、どんな食材とも相性が良いので、その旨味を引き出しながら多くの栄養素をバランス良く摂取できる万能調味料です。日本人が世界で長寿国である秘訣も発酵食品の中に隠されているのは言うまでもありません。

「味噌」貴重なたんぱく源として日本人の健康をささえ、がんや生活習慣病、放射能リスクの軽減など、健康・美容効果も抜群で、何よりも手軽に使える発酵食品です。

私たちは「お味噌で心豊かな人創り」をテーマに、世界に誇れる発酵食品の良さ魅力をお伝えすべく、これからも日本そして世界へと発信していきます。

私たちにできることは何なのか。常に自問自答を繰り返しながら、「味噌」を通じて多くの方々に心と身体の健康を少しでも見直していただけたらと切に願っております。』



創業文政六年

大源 大源 日本橋 味噌

7代目の安齋善行社長

味噌ソムリエ



レンドルフ大森店でお取り寄せしている「大源味噌」さんの商品です

白味噌

白味噌は懐石料理には欠かせないもの。製法は大豆の浸水時間が短く、蒸さずに煮ることによって水溶性成分が取り除かれ、白い味噌になります。塩分は赤味噌の半分以下に抑えて米麴をたっぷりと贅沢に使うことで着色がすすまないよう短い時間で熟成させます。



白富士 300g

28割もの米こうじを使用した、贅沢なお味噌です。色艶が鮮やかで、滑らかな舌ざわりとふくよかな甘みが抜群の最高級白味噌の逸品です。

関東では馴染みがうすいのですが、食べてみてびっくり！他にはない絶妙な味とコクをぜひ、味わってみてください。白味噌人気NO1です！



店長イチオシ！

赤味噌(粒)

赤味噌は大豆を蒸して丸ごと利用し、米麴または麦麴と塩を混合して長時間に渡り発酵熟成させたものです。塩分・こうじの割合や熟成期間等によって色や甘みも様々です。粒味噌は熟成した味噌の粒がそのまま残ったいわゆる「こうじ味噌」です。



天恵こうじ 300g

減農薬の特別栽培米コシヒカリと国産白目大豆を原料に、芳醇な味と香りに仕上げた風味豊かなこうじ味噌です。関東のお味噌汁にはこうじ味噌。赤味噌人気NO2です！



塩 麴 200g

米麴に塩と水を加えて発酵させた日本の伝統的な調味料です。
古くから野菜や魚の漬け床として使われてきました。
麴のアミノ酸が食材の旨味や美味しさを引き出します。



醤油麴 200g

米麴を醤油に漬けて熟成・発酵させた調味料です。
塩分控えめでグルタミン酸の含有量が多く、仕上げの調味料としてゆでた野菜に加えたり、煮物に加えたりするだけで味がしっかりと決まります。

簡単な活用法

塩 麴

基本的には、塩と一緒に使います。
消化酵素が含まれているので、身体に吸収されやすく、胃腸への負担が軽いです。
野菜には重さの10%の塩麴を使用するのが基本です。
お肉に両面塩麴を塗って1時間以上漬けておくだけで肉質が柔らかくなります。

醤油麴

醤油をそのまま使うより、旨味成分で味がしっかり付くので減塩効果があります。
醤油麴の香りを残すためそのままつけたり、かけたりするのがいいです。
焼き魚や照り焼きにそえて
卵かけごはんや冷奴や納豆に
野菜にかけて即席漬け など

♥プロの料理人も惚れ込む♥ こだわりの味噌 「大源味噌」

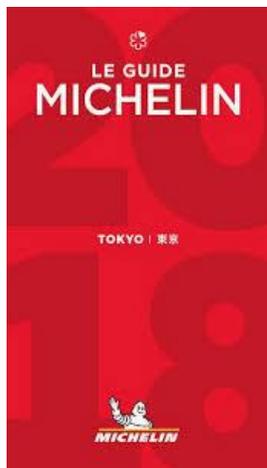
全国各地にあるホテル・ゴルフ場・旅館・料亭・お寿司屋

・料理教室など約400軒もの取引先があります。

その中には、レストランの評価を星★で表すことで

知られる「**ミシュランガイド**」の掲載店約30軒もの

プロのシェフからも絶大な信頼を得ているそうです！



ミシュランガイドBOOK



2017年9月29日関西テレビ「よーいドン！」で紹介されました。

毎週月～金9時50分～11時15分

出演:円広志 高橋真理恵(関西テレビアナウンサー)羽野晶紀 銀シャリ 月亭八光



「大源味噌」さんへの熱い想い

こだわりの「大源味噌」さんのお味噌に惚れ込み、

当店で、どうしても取り扱わせていただきたいという熱い想いで、

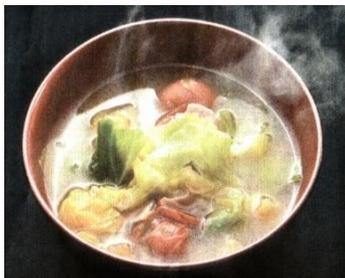
大西店長自ら、大阪日本橋「大源味噌」本店さんを訪問させていただきました。

安齋社長と直接お会いして口説き落として3ヶ月、念願の取り扱いをさせていただけるようになり
ました。基本、関東ではネット通販以外では、手に入らない逸品です！

年に数回のお取り寄せになりますので、

ぜひ、店長おすすめの、こだわりの味を！

美味しいお味噌汁を！ ご賞味ください！



大西店長が大阪「大源味噌」さんを訪問
イケメン社長 安齋社長とツーショット！
安齋社長さま。ありがとうございました(o^o)



大西店長の「大源味噌」さんへの訪問日記♪



大阪の日本橋でお味噌一筋200年の老舗中の老舗『大源味噌』さんに訪問。

日本橋駅(にっぽんばしと読みます)からまっすぐ徒歩3分のところに素敵な店構えのお店がみえてきます。

ドアを開け店内にはいるとまるでカフェのよう♪

大きなショーウィンドウの中は、ジェラートがならんでいるようにみえますが、

全てお味噌★ 全部で16種類もあり、どれにしようか迷ってしまいます。(◁_▷)

そこに優しい笑顔の安齋社長が登場！

穏やかでイケメンの社長さんにお話を伺いながらお味噌をセレクト！

関東の方には馴染みが薄い白味噌ですが、大源味噌の白味噌はとってもおすすめ！

関東で販売されている白味噌は甘みがべったりしているものばかりなので、コクのあり甘すぎない

白富士(白味噌)のおいしさにびっくり！もうこれはうちであつかわなくては～と3ヶ月。

ねばってねばって口説き落としで取り扱いをさせていただきました。やったあ～！(^_^)v by大西美也子

内海先生の
お味噌の豆知識！

食事療法の初歩は調味料

食事を見直す初歩中の初歩は、調味料を厳選、変更することをよく教えます。逆に言えば調味料をスーパーやコンビニやデパートで買っている段階で、健康になる確立はきっと低くなるでしょう。食事をする以上、調味料は必ず使うからです。

基本的な調味料のさしすせそは酒、塩、酢、醤油、味噌です。砂糖はないのかという人は最初から勉強し直しましょう。どれもスーパーに行けば簡単に手に入りますが、そうではなく本物の調味料を買きましょう。本物の調味料というものは、乾燥や発酵、醸造といった工程をへて完成するものです。そして、乾燥や発酵、醸造というものは、ある程度長い時間がかかるものであり、その間に主成分とは別の体に良い成分ができたり、熟成したりするものです。

味噌の原材料は米、大豆、麴だけです。それ以外の原材料が表示されているものが避けた方が良いでしょう。やはり、醤油と同じように天然醸造のものを選ぶほうがよいです。減塩味噌などは論外なんで注意してください。

味噌はいろんな病気にいいだけでなく、放射能対策として重要ですから、基礎知識は知っておいて損ではありません♪

味噌は、体に良いミネラルやビタミン等たくさん含む発酵食品ですが、現在スーパーで売られている味噌のほとんどがニセモノと言っていいでしょう♪

味噌は、基本的には大豆と米と塩だけで作られますので、損例外の製品表示がされているだけで、基本的にはニセモノです。ただ、製品表示がよければそれでいいというものではなく、遺伝子組み換え食品や菌がどんなものかまで、考えなければなりません♪

※内海聡先生のfacebook「内海塾」より抜粋