

相原こうじやでは現在、

①【麴屋の樽から生詰め！麴量を通常の2倍使用した仙台味噌】

岩沼市産ひとめぼれ米の麴とミヤギシロメ大豆を使用し、麴を通常の2倍使って丁寧に仕込んだ仙台味噌！

②【麴屋の麴量が通常の2倍入っている手作り味噌セット】

ご自宅で美味しい味噌を手作りしてみませんか？お子様への食育にも最適です！

③【4種の国産大豆で作った手作りきな粉】

ミヤギシロメ大豆や黒豆等の国内大豆を使用した豊かな香りの手作りきな粉の3点を返礼品として提供できるように準備中です。

老舗が手掛けるこだわりの返礼品！楽しみにお待ちください！！



☆株式会社相原様のホームページはこちら☆

<https://aihara-connect.com/>