

低温熟成について

現在、日本味噌株式会社では、2つの方法で味噌を低温熟成しています。まず、大きな桶（約4t）をそのまま、冷蔵庫に入れて、熟成させる。続いて、約75kgに分けて、さらに低温熟成を進める。



グリーンのFRPの4tタンク（昔は、「千貫樽」と呼ばれていました。）FRPは、熱伝導性が最も木桶に近いと言われています。もちろん、環境ホルモンとは、無縁です。



75kgの天タルに分けられて、さらに熟成させる。