

# みそ汁に使われている木更津産みそについて

大豆



有機農業の実証栽培でできた  
木更津産大豆



塩



九十九里産の天日塩

こうじ  
米麹



きさらづ学校給食米使用  
(粒が小さいもの)

«生産者»  
竹内さん(鎌足地区)  
地曳さん・安藤さん(岩根地区)



こうじ  
鈴木麹店(木更津市下郡)

こだわりの材料(大豆、米麹、塩)を  
使って、木更津産みそは作られました

※このみそは「アクアコイン」の「1% for Children」で集まった  
寄付金(きさらづオーガニック給食基金)により購入しています