

ほんしつ
変わらない伝統、
変わったのはカタチ



MISOパウダー

Add secret seasoning to your meal. You are going to be healthy and happy.

 早川みそ
umami-so 早川しょうゆ株式会社



MISOパウダー

umami·so -みそ-

原料は九州産の「大豆」「大麦」「塩」の3種類のみ。

化学調味料・保存料が無添加の粉末みそです。

塩分は19%で、通常の食塩を使用するよりも塩分カットになります。

もちろんそのまま溶かしてお味噌汁にすることもできます。

チーズにかけたり、料理のちょっとしたアクセントにご活用ください。

 早川みそ
umami-so 早川しょうゆ株式会社



MISOパウダー

umami·so -ごま-

umami·so -みそ- に「黒ごま」を加えました。
もちろん化学調味料・保存料が無添加の粉末みそです。
もっと手軽にお味噌を楽しむ方法として子どもを持つ社員が
発案した商品です。
MISOパウダーを使用することで塩分を控えめにできるだけでなく、
より簡単に発酵食品が食べられる「ふりかけ」としてご活用ください。

 **早川みそ**
umami-so 早川しょうゆみそ株式会社



MISOパウダー

umami·so -柚子-

umami·so -みそ- に宮崎県産の「柚子陳皮」を加えました。
もちろん化学調味料・保存料が無添加の粉末みそです。
柚子独特の苦味とフルーティな風味がアクセントになり、
多くの方々に支持いただけた特製スパイスとなっております。
お肉料理と相性が良く、ぜひお酒のお供としても
そのひと時を楽しんでください。

 **早川みそ**
umami-so 早川しょうゆみそ株式会社



世界を旅するMISOスパイス

MISOスパイス

umami・so -和風- 梅肉&柚子

魚、鶏、ご飯などに「ふりかけ」のように使えるみそスパイスです。
 原料の味噌は熟成期間が半年程度の若い味噌です。
 柚の香りと梅の酸味をみその旨味が引き立てます。
 また桑の葉などの苦味により、自然な甘味と酸味が引き立たせられるレシビになっています。
 日本古来のスパイスは「素材を活かす」ことを大切にしているため、
 料理の素材を引き立たせるための優しい「umami」がテーマになっています。

 早川みそ
umami-so 早川しょうゆみそ株式会社



世界を旅するMISOスパイス

MISOスパイス

umami・so -印度- カリーミックス

どんな料理にもお手軽に和風カレーの風味を追加できるみそスパイスです。
 原料の味噌は1年近くの熟成期間をおいている味噌です。
 カレーの隠し味にも使われる理由はコクを深くし、
 味わい深い風味に変化させることができるからです。
 みそとカレースパイスの相性はバッチリです。
 スパイスの本場でいつの日か「MISO」というスパイスが並ぶことを夢見たレシビになっています。

 早川みそ
umami-so 早川しょうゆみそ株式会社

世界を旅するMISOスパイス



MISOスパイス

umami・so -欧風- ハーブ&ガーリック

お手軽に味噌風味のサラダチキンなども作ることができるみそスパイスです。
原料の味噌は1年近くの熟成期間をおいている麦味噌です。
ニンニクやハーブの存在感に負けない香りが特徴になっています。
熟成期間が長くなることで塩角が取れ、丸くなったような味わいですが、
ブルーチーズのようにしっかりとした個性を持っているみそスパイスです。
漬け込み味噌のようにニンニクと相性がよく、ハーブにより後味が爽やかになっています。

 早川みそ
umami-so 早川しょうゆ、みそ株式会社

世界を旅するMISOスパイス



MISO & トリュフ

umami・so -トリュフ-

イタリアから輸入したトリュフソルトとのコラボレーションスパイスです。
世界を旅してみそとマリアージュするスパイスを探しました。
「白トリュフ」と「ピアンケットトリュフ」を含んだトリュフソルトは
濃厚ながらMisoと交わることで日本人の味覚に調和された逸品になりました。
ひと盛りでラグジュアリーな味わいに
新しいMisoのカタチをぜひ楽しんでください。

 早川みそ
umami-so 早川しょうゆ、みそ株式会社

贅沢なのに、かんたん。

Ways to Enjoy

Misoスパイス “Umamiso トリュフ”

Miso spice “Umamiso Truffle”



フライドポテトに
French Fries



チョコレートトッピングに
Chocolate



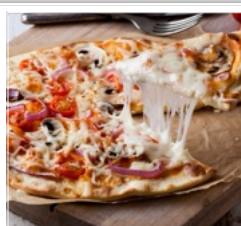
サーモンなどの海鮮料理に
Salmon and other seafood dishes



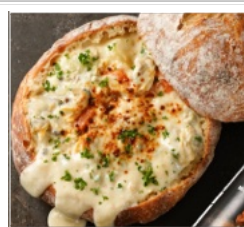
ポップコーンに
Popcorn



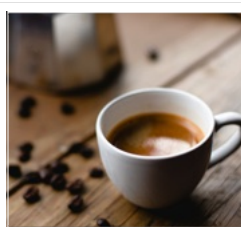
ステーキやBBQに
Steak



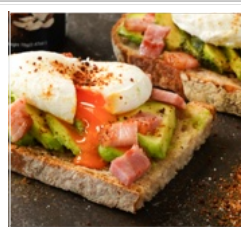
ピザに
Pizza



クリームシチューに
Clam Chowder



ホットチョコレートに
Hot Chocolate



アボガドトーストに
Avocado Toast

ふりかけるだけで、いつもの料理が非日常のレストラン風に。
—贅沢なのに、かんたん。

For those who know, it's more than seasoning — it's a revelation.

それは、ただのスパイスではなく「発見」。
健康的で、豊かな食卓に寄り添う新しい調味料体験です。



世界を旅するMISOスパイス

MISO & トリュフ

umami・so -トリュフ-

イタリアから輸入したトリュフソルトとのコラボレーションスパイスです。
世界を旅してみそとマリアージュするスパイスを探しました。
「白トリュフ」と「ピアンケットトリュフ」を含んだトリュフソルトは
濃厚ながらMisoと交わることで日本人の味覚に調和された逸品になりました。
ひと振りでラグジュラリーな味わいに
新しいMisoのカタチをぜひ楽しんでください。

 早川みそ
umami-so 早川しょうり、あを製菓堂

都城から世界に発信中！

麦味噌と白トリュフのコラボ



早川の#うまみそトリュフ

海外で大人気の粉末みそ

「umami・so」は都城発のみそ調味料
新しい「みそのカタチ」を提案中
実はパリやロンドン、ニューヨークでも大人気
ぜひ“地元”の都城でも楽しんでみてください

ポテト パスタ
ハンバーグ
ステーキ お魚
クリームシチュー

早川しょうゆみそ株式会社

麦味噌と白トリュフのコラボ

都城から世界に発信中！



早川の#うまみそトリュフ

海外で大人気の粉末みそ

「umami・so」は都城発のみそ調味料
新しい「みそのカタチ」を提案中
実はパリやロンドン、ニューヨークでも大人気
ぜひ“地元”の都城でも楽しんでみてください

ポテトに
ハンバーグに
お魚に
パスタに
ステーキに
クリームシチューに

早川しょうゆみそ株式会社

UMAMI & White Truffle 味噌&トリュフ

フライドポテト、ポップコーン、サーモン、パスタなど様々な料理をレベルアップさせる魅惑の調味料。

“Discover the ultimate fusion of tradition and luxury with our Miso-Truffle Powder. This exceptional spice combines the deep umami flavors of authentic Japanese miso with the intoxicating aroma of rare white truffle.

早川しょうゆ、みそ株式会社



OFFICIAL PARTNER
2022
STRIVE FOR
PERFECTION
THE OFFICIAL
PLATINUM
JUBILEE
EDITION
ROLLS-ROYCE
ENTHUSIASTS'
CLUB

@London 2022年10月

英国の王室御用達のグロブナーズハウスJWマリオットで開催され、「世界で最も優れた食品・飲料のひとつ」の枠としてオフィシャルパートナーに選定された。130年以上の伝統と新しい革新的事業にチャレンジした新商品は欧州にて高い評価をもらっている。

早川しょうゆ、みそ株式会社

ロールスロイス&ベントレー愛好者クラブ (RREC主催)
エリザベス女王即位70周年記念アートブック
オフィシャルパートナー企業

素材の色も味も 引き立つ甘口醤油！ 白都城



九州ならではの甘口でまろやかな味わいが魅力の「白都城」。うどんやお鍋の出汁としてはもちろん、すき焼きや豚しゃぶ、照り焼きにもぴったり！透明感のある淡い色合いだから、食材の美しい色をそのまま生かせるのが特徴です。甘みと旨みが絶妙に調和し、お肉や野菜の味を引き立てる万能醤油。毎日の料理がもっと上品で美味しくなります！



早川しょうゆ株式会社

「辛みそ」 チョイ足しレシピ

recipe

普段の料理に追加するだけ！
コク・旨み・辛味が強くなる！！

豆腐に
チョイ足し

冷奴に、野菜を引いて、てんかすと
味噌をあえてのせるだけ！

お鍋に
チョイ足し

鍋にいれて、さらに美味しく！
個別に入れるから、みんなハッピー！

野菜炒めに
チョイ足し

野菜炒めにチョイ足し！
コクと旨みと辛味がアップ！

キュウりに
チョイ足し

キュウりに少しのせて
ピリ辛もロケウウのせきあげり！

早川の辛みそ
辛激
SHINGEKI

※画像はイメージです。

宮崎の美味しい ふるさとの味 酢みそ



宮崎県都城市にてふるさとの味を守り続けて138年目。地元の方々から支えられ、また故郷を離れたの方々からも愛されています。大人なテイストに仕上げられたこの味は職人の方々から特に大好きな味付けです。ちょっとピリ辛だけど素材を楽しめる美味しい酢みそ。昔から「変わらないこの味」で宮崎気分を味わってください。



宮崎の美味しい ふるさとの味 早川みそ



宮崎県都城市にてふるさとの味を守り続けて138年目。地元の方々から支えられ、また故郷を離れたの方々からも愛されています。この味は職人の方々によって継承されている伝統の味付けです。旅先で食べるシーンや、帰省のシーンを思い出して「変わらないこの味」から宮崎気分を味わってください。



九州麦味噌の 旨みをマイルドに!! 合わせみそ



「合わせみそ」は、九州特産の麦味噌の甘みと香りを活かしながら、まろやかで優しい味わいに仕上げた生味噌。アルコール無添加だから、自然な風味と深いコクがそのまま味わえます。毎日の味噌汁に使えば、具材の旨みを引き立て、飽きのこない美味しさに。**家族みんながほっとする一杯を、この味噌で。**ぜひ食卓でお試しく下さい！



宮崎のあまい ふるさとの味 早川しょうゆ



宮崎県都城市にてふるさとの味を守り続けて138年目。地元の方々から支えられ、また故郷を離れた方々からも愛されています。この味は職人の方々によって継承されている伝統の味付けです。甘口のお醤油はお正月には大活躍する九州醤油です。旅先で食べるシーンや、帰省のシーンを思い出して「変わらないこの味」から宮崎気分を味わってください。



宮崎の美味しい ふるさとの味 酢みそ



宮崎県都城市にてふるさとの味を守り続けて138年目。地元の方々に支えられ、また故郷を離れた方々からも愛されています。大人なテイストに仕上げられたこの味は職人の方々が特に大好きな味付けです。ちょっとピリ辛だけど素材を楽しめる美味しい酢みそ。昔から「変わらないこの味」で宮崎気分を味わってください。



刺身もお肉も 九州の甘みで格別に!! 刺身醤油



九州の食文化が生んだ、まるやかでコク深い甘口醤油。宮崎の定番として親しまれるこの刺身醤油は、魚の刺身はもちろん、焼肉やステーキ、すき焼きのつけダレとしても絶品！ほんのり甘く、素材の旨みを引き立てる味わいは、いつもの食卓をワンランクアップさせます。九州流の美味しさを、ご家庭でぜひ体験してみてください！



極上の甘さ
九州風の変わる！

甘紫



「甘紫」は、日本一の甘い醤油を目指して作られたクセになる超甘口の醤油。まるやかな甘みと深いコクが、お肉の旨みをぐっと引き出します。焼肉、すき焼き、照り焼き、ステーキの仕上げにひとたらしで絶品の味わい！お肉の脂と甘みが絶妙に絡み合い、家族も喜ぶごちそうに。主婦の皆さまにぜひ試してほしい、新しいお肉の楽しみ方です！



甘口&胡麻の香り
万能ドレッシング
しゃぶしゃぶのたれ



早川の「しゃぶしゃぶのたれ」は、甘口のやさしい味わいと香ばしい胡麻の風味が特徴。しゃぶしゃぶのつけだれとしてはもちろん、サラダのドレッシングや冷しゃぶの味付けにも大活躍！野菜やお肉と相性抜群で、子供から大人まで楽しめる万能調味料です。まるやかな甘みとコクが広がる一滴で、いつもの食卓がもっと美味しく。ご家庭の定番にぜひ！



甘口の極み！ 宮崎の味を食卓に 黒都城



宮崎の甘い食文化を支える定番の甘口醤油「黒都城」。濃厚なコクとまるやかな甘みが特徴で、刺身や煮物はもちろん、焼肉やすき焼き、照り焼きにも相性抜群！お肉の旨みを引き立て、ジューシーで奥深い味わいに仕上げます。この一本で、いつもの料理が宮崎流のごちそうに！ご家庭で気軽に宮崎の味を楽しんでみませんか？



もろみ仕込みの 懐かしの旨み！ 極醤油乃実



「極醤油乃実」は、もろみに漬け込むことで豊かなコクと奥深い旨みを引き出した、贅沢なおつまみ醤油。どこか懐かしい味わいが広がり、冷奴や納豆、卵かけご飯にかけるだけで、ひと味違う美味しさに。肉野菜炒めや煮物の味付けにもぴったりで、料理の仕上がりをワンランクアップさせます。毎日の食卓をちょっと贅沢にする大人な一本、ぜひお試しください！





＼家族で楽しめる／ コク旨宮崎のたれ

早川しょうゆみそが

「焼肉のたれ」

を作りました。

昔ながらの麦みそをベースに

南九州のテイストの

甘口の焼肉のタレです。

お肉に漬け込んでもよし!

牛、豚、鶏どれも相性が良い、

ご飯がすすむ一品です。

あれ?
早川みそ?



美髪を目指すあなたへ

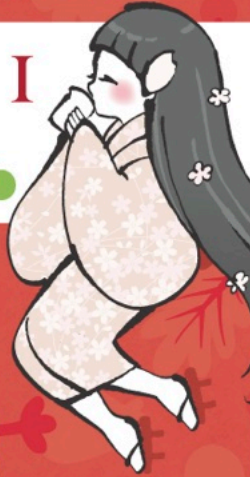
OICHIでインナービューティーに



OICHI

amazake

冷やして飲むとオイシイ!



POINT
01

砂糖・酒粕不使用
糀(こうじ)原料の甘酒
無添加、アルコール0パーセント

POINT
02

お米のミネラルそのまま
クセが少なく飲みやすい
宮崎県産「ヒノヒカリ」を使用

POINT
03

創業明治18年の醗酵技術
宮崎の老舗スイーツ甘酒
後味をさっぱりさせるために品質改良を進めた「早川規格」の製品

霧島裂罅水

永い年月をかけて
ろ過された天然水を使用

1袋

327(税抜)円

女性に大人気!抹茶風味

CHACHAでインナービューティーに



CHACHA

amazake

冷やして飲むとオイシイ!



POINT
01

宮崎米の麴甘酒
安心のノンアルコール

POINT
02

こだわりの
オーガニック原料「桑抹茶」
機能性原料である島根県の有機「桑の葉」を使用

POINT
03

宮崎県都城市の
こだわり煎茶「あさのか」を使用
全国品評会でファインプロダクト賞を獲得

霧島裂罅水

永い年月をかけて
ろ過された天然水を使用

1袋

327(税抜)円

おくりみそのおくり方



早川しょうゆみそ株式会社

歴史



早川しょうゆみそは、明治18年(西暦1885年)から130年以上、麦味噌をつくり続けている、老舗味噌メーカーです。

想い



「食の文化に貢献する」味噌作りを通じて、原料・製法・味にこだわりながら、お客様の笑顔の健康と満足に貢献します。

おくりみその開発者



初代代表の早川利三次から、六代目の早川洋が伝統的な麦味噌を製造し、七代目早川薫(写真)が粉味噌を開発しました。

拠点



早川しょうゆみその拠点は、九州・宮崎県都市。霧島連山や関之尾滝など、自然の豊かさが、味噌の美味しさを育んでいます。

おくりみそのご注文は 0120-546-092 まで

早川しょうゆみそ株式会社 | 〒885-0076 宮崎県都市西町3732 代表電話 | 0986-22-0241



おくりみそは、「美大生×官僚 共創デザインラボ」とのコラボレーションによって企画・開発された商品です。

おくりみそ

四種の味噌茶漬けセット



早川しょうゆみそ株式会社