

香り良く、まろやかで“コク”のある
美味しい味噌が出来ます

MDA “味噌” の製造

MDA 処理は酵素力価高く、味噌になりやすくなります。



美味しい“味噌”を作る MDA 製造設備の概要

- ①炭素埋設工事（防虫・虫の謂集抑制・敷地内雑菌の抑制）
- ②マイナスイオン帯電水製造設備（洗浄・浸漬・仕込み水）
- ③米・大豆保管 MDA 設備工事（防虫・酸化防止）
- ④電子シャワー空気浄化装置（空気清浄・結露・落下菌抑制）

米味噌製造の流れ

