

サヌキ白みそ

生産地:香川県

登録団体:香川県味噌工業協同組合



農林水産大臣登録第124号



特性

なめらかで透き通るようなクリーム色の外観を有する低塩多糖の白みそ。
古くから香川県の多くの郷土料理に欠かせない食材で、関西圏の白みそ雑煮の原料としても好評。

地域との結び付き

平安時代に京都発祥の白みその製法が伝えられたのが起源。
温暖少雨な気候により、白みそ原料(米、大豆及び塩)の生産が盛んだったため、地元農家による自家製白みそが作られ、商業生産の基盤が古くから形成。